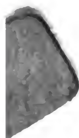
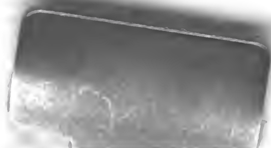


[illegible]







Georg Gottfried Strelins,

Fürstlich Oetting-Oettingischen und Oetting-Wallersteinischen Kammerraths und der ökonomischen Societät zu Burghausen Mitglieds

Realwörterbuch

für

Kameralisten

und

Oekonomen.

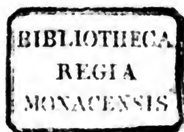
Zweeter Band,

vom Buchstaben B bis Doppelpflug.

Mit einer Kupfertafel.

Nördlingen,

bey Karl Gottlob Beck, 1785.



Dem Durchlauchtigsten

Fürsten und Herrn,

Herrn

Johann,

des heiligen römischen Reichs regierenden Fürsten zu Schwarzenberg, gefürsteten Landgrafen zu Kleggau, Grafen zu Sulz, Herzogen zu Krummau, Rittern des goldenen Vlieses. Ihro römisch Kayserl. Königl. Apostolischen Mayestät wirklichen Geheimenrath. Des heiligen römischen Reichs Erbhofrichtern zu Rothweil, Herrn der Herrschaften Wittingau, Frauenberg, Postelberg, Kornhaus, Neuschloß, Wildschütz, Ginonitz, Drahonitz, Protiwin, Worlick, Winterberg, Cheynow, Murau, Reifenstein und Frauenburg ꝛc.

Meinem gnädigsten

Fürsten und Herrn.

Durchlauchtigster Fürst,

Gnädigster Fürst und Herr!

Die vorzügliche Aufmerksamkeit, welche **Eure Hochfürstliche Durchlaucht** von je her den ökonomischen und Kameralwissenschaften geschenkt haben, hat mir den

)(3 Muth

Muth eingeflößt, Eurer Hochfürstlichen Durchlaucht diese Schrift in tiefster Submißion zu überreichen.

Wenn meine geringe Arbeit einen wesentlichen Nutzen bringt, so geschiehet es einzig und allein durch die weitere Ausbreitung derjenigen nachahmungswürdigen Grundsätze, welche Höchstdieselben sich zu einer unveränderlichen Richtschnur gemacht haben, und die ich aus Eurer Hochfürstlichen Durchlaucht so weisen und zur wahren Wohlfahrt

Höchst-

Höchstdero gesammten Landen und Unterthanen unfehlbar gereichenden Anordnungen abstrahiren zu können, das beneidenswerthe Glück hatte.

Eure Hochfürstliche Durchlaucht haben, bey den sorgfältigsten Finanzeinrichtungen, gleichwohl keinen Augenblick jemals Anstand genommen, Höchstdero Kameralinteresse der Wohlfahrt des Landes aufzuopfern, so bald es mit diesem in Kollision zu gerathen schien. Je seltner die Beyspiele

von der Art sind, um so mehr halte ich mich für verbunden, dieses dem Publikum zu sagen, und ich glaube, daß ich es jetzt mit so wenigerm Verdacht einer so gewöhnlichen Schmeicheley thun kann, da ich bereits aus Höchstdero Dienste entlassen bin.

Die Nachwelt, welche das Hochfürstliche Haus Schwarzenberg in einem noch größern Glanze, und die Schwarzenbergischen Lande in einem noch größern Wohlstand erblicken, und Eure Hochfürstliche Durchlaucht

für

für den wahren Urheber desselben erkennen wird, ließt vermuthlich dieses Zeugniß der Wahrheit und diese sehr natürliche Vorhersagung mit lebhafterm Antheil und mit mehr Ueberzeugung, als mein Zeitalter, wenn nur meine Schrift das Glück hat, auf die Nachwelt zu kommen.

Die unverdiente Gnadenbezeugungen, welche Eure Hochfürstliche Durchlaucht mir während meiner Schwarzenbergischen Existenz zu erweisen gnädigst geruheten, werden mir

und den Meinigen ewig unvergeßlich bleiben, und ich werde, so lang ich lebe, in der tiefsten Unterthänigkeit verharren

Eurer Hochfürstlichen Durchlaucht

Wallerstein, am 10ten des Märzmonats
1785.

unterthänigster Diener
Georg Gottfried Strelin.

Vor-



Vorrede.

Hier erscheint endlich der zweete Band mein
Wörterbuchs, und mit ihm zugleich meine le
hafteste verbindlichste Danksagung für den mehr a
verdienten Beyfall, und für die meine Erwartu
wirklich übersteigende gütige Nachsicht, womit d
erste Band aufgenommen und von unsern beste
Kunstrichtern beurtheilt wurde.

D

Vorrede.

Die Erinnerungen des Herrn Recensenten in der allgemeinen deutschen Bibliotheck haben mich ganz überzeugt; und ich bedaure es sehr, daß mir solche zu spät und erst zu einer Zeit zu Gesicht kamen, da der gegenwärtige Band schon großen Theils unter der Presse war. Ich konnte also zwar keinen so vollständigen Gebrauch mehr davon machen, als ich zum Besten meines Buchs selbst gewünscht hätte; ich hoffe aber gleichwohl, die zwoote Helfte dieses Bandes werde nicht undeutliche Beweise davon enthalten, daß das, was ich sage, kein leeres Kompliment seye, und der künftige Band wird mich noch besser legitimiren, daß ich einem so guten Rath gerne folge, und eine gleiche Anzeige der hauptsächlichsten Mängel auch dieses zweeten Bandes mir aufrichtig erbitte.

Von den in dem ersten Bande ausgebliebenen Artickeln weis ich nur folgende dem Werk noch

ein=

einzuverleiben, da es eine zwoote Auflage schwerlich erleben wird. Accouchirhaus wird unter dem Wort Entbindungshaus und Amortisationskasse unter Schuldentilgungskasse abgehandelt werden, und von Amtssassen gedenke ich das Nöthige unter Schriftsassen noch beyzubringen. Statt der mir unbekannt gewesenen Benennung Anewende stehet im ersten Bande das in Schwaben und Franken gewöhnlichere Wort Anwand; die dabey gefoderte weitere Erklärung aber will ich unter Wendefort liefern.

Das große Lob, welches meinem Buche in der nürnbergischen gelehrten Zeitung beygelegt wurde, hoffe ich erst in der Folge noch zu verdienen. Mit Wahrheitsgrund kann ich versichern, daß ich auf den gegenwärtigen Band ungleich mehr Fleiß gewendet habe als auf den ersten; ob ich aber mit dem mehrern Fleiße auch eine bessere Arbeit geliefert habe,

habe, mögen Kenner entscheiden. Wenigstens glaube ich mich in diesem Bande ungleich kürzer gefaßt zu haben als in dem ersten, und hoffe es in den folgenden damit noch weiter zu bringen. Sich bey reichhaltigen Materien kurz zu fassen und doch nichts wesentliches auszulassen, ist wirklich schwerer als es scheint; doch aber giebt die Uebung auch hierinnen mehr Fertigkeit. Wenigstens verbürge ich mich auf das feyerlichste, das ganze Werk, wo nicht gar in 8, doch wenigstens in den angekündigten 10 Bänden vollständig zu liefern.

Fremde Holzärten, welche auf Deutschland wenig oder gar keinen Bezug haben, sind, nach der Erinnerung des nürnbergischen Herrn Recensenten, diesesmal ausgeblieben.

Die Berichtigung, daß die Aalraupe nicht Gobius fluviatilis, Lamproye, sondern Gadus lota.

Bar-

Barbout — heiße, setze ich wenigstens hieher, und überlasse es den Besitzern des ersten Bandes, hievon am gehörigen Orte die Vormerkung zu machen. Die unrichtige Nachrichten von dem afrikanischen Handel will ich unter dem Wort Guinea zu berichtigen suchen.

Auf die Erinnerung der göttingischen Anzeigen von gelehrten Sachen, habe ich die Kochartickel ausgelassen, und zwar mit vielem Vergnügen.

Was mich verhindert hat, diesen Band schon in der vorigen Ostermesse zu liefern, wird dem Publikum aus einer vorausgeschickten besondern gedruckten Nachricht eben sowohl bekannt seyn, als daß ich inzwischen einen Mitarbeiter erhalten habe, der sich zwar zur Zeit noch nicht nennen will, dessen Beyträge aber dem Werk gewiß zur Aufnahme gereichen, und mich in den Stand setzen werden,

künf-

künftighin die Presse stärker beschäftigen zu können.

Der Herr Verleger bittet um gütige Nachsicht wegen des zwar angeführten, aber noch nicht fertigen Kupferblatts, und verspricht solches mit dem nächsten Bande zuverläßig nachzuliefern.



B.



Baak.

Baak, Baaken, fr. *Amarque*, *Balise*, *Bonneau*, *Bouée*, *Gavitteau*, *Hoirin*, *Marque*, oder *Tonne*, holl. *Baak*, *Merk*, *Paal*. *Ton*, sind entweder Stücker Holz oder Tonnen, welche an einen abgekapten Anker gebunden werden, oben auf dem Wasser schwimmen, und durch die daran befindliche Zeichen zu erkennen geben, wem der im Grund versenkte Anker zugehöre; oder auch Kennzeichen in den Seehäfen, wornach sich die Schiffe bey dem Einlaufen zu richten haben, um die gefährlichen Orte vermeiden zu können; und endlich verstehet man auch darunter die zur Sicherheit der Seefahrer angebrachte Leuchtthürme.

Baakengeld heißt diejenige Abgabe, welche die Schiffe in den Seehäfen, für die zu ihrer Sicherheit angelegte Baaken bezahlen müssen, und wovon diese Anstalten unterhalten werden.

Baal, Felch, Ferren, lat. *Farra*, *Fora*, *Pala* ist ein sehr guter Bratfisch, der sich in süssen Wassern aufhält und viele Aehnlichkeit mit der Schleihe hat. Er ist etwa $1\frac{1}{2}$ Fuß lang, und aschfarbig, hat einen breiten

Schwanz, zarte Schuppen, ein kleines Maul und weißes Fleisch, aber keine Zähne.

Baabar, s. Wallfisch.

Baar. Um baares Geld oder per content einkaufen heißt zwar im gemeinen Handel und Wandel Zug für Zug bezahlen, unter den Kaufleuten aber wird die Zahlung dannoch auf 1 oder 2 auch öfter auf 3 Wochen hinausgesetzt.

Wer seine Waaren baar bezahlen kann, der darf von dem ordentlichen Preiß oft 4 8 ja bisweilen auch gar 10 Procent **kürzen** oder **rabattiren**; das heißt abziehen. Es ist also leicht einzusehen, daß diese Art der Handlung mehr Vortheil verschaffe, als der Handel auf Kredit. Inzwischen wird doch jeder Kaufmann auch seinen Kredit benutzen, den er sich durch seine Baarschaft verschaffet hat, und seinen Einkauf niemal auf den Betrag seiner Baarschaft alleine einschränken, sondern auch den, obgleich geringern Profit, mitzunehmen suchen, den ihm der Einkauf auf Ziel und Zeit verschaft. Die Folge davon ist blos, daß er letztere Artikel mit geringerm Vortheil umsetzt als erstere, aber keineswegs, daß er, wie die Physiokraten besorgen, die Preiße seiner Waaren erhöhen werde, als wodurch er sich seinen Absatz selbst beschränken würde.

In den Wechselbriefen bedeutet der Ausdruck: **Valuta baar empfangen** so viel, als es seye der Werth des Wechsels in wirklichem Gelde bezahlt worden; hat man solchen aber blos mit Geldeswerth vergütet, so wird statt dessen gesetzet: **den Werth gewechselt.**

Baarden oder **Barden** heißen die rohe unzubereitete Fischbeine. Sie sitzen bey den Wallfischen an den obern Lippen, rund herum, wie eine Reihe Zähne, sind von ungleicher Länge, mehr oder weniger krumm gebogen, von Farbe braun, schwarz oder auch gelblich mit bunten Streifen; übrigens aber ganz rauh und

und haarig. Diejenige, welche die rechte Länge haben, heißen **Maarbaarden.** Wenn sie von der See kommen, so hängen sie in vesten Bunden zusammen, müssen dahero mit einem Meisel abgesondert, das **Weiße,** welches am Kopfe sitzt, davon abgeschnitten, alsdann die Baarden in Wasser eingeweicht, mit Besen von Heide gewaschen, abgerieben und abgespühlet, sodann getrocknet und mit einem Messer von den Haaren gereiniget und abgeschabet werden.

Baaren, s. Baarden.

Baarmeister heißen in einigen Salzwerken die Aufseher über die Salzsieder, und werden auch **Siedmeister, Sulenmeister,** und **Sothmeister** genennet.

Baars, s. Persch.

Baarrolanken werden in Holland Spundwände genennet, welche bey den Schleußen von 4 Zoll dicken Bohlen, zu Abhaltung des eindringenden Wassers gemacht werden.

Baat ist in Siam eine Silbermünze und zugleich ein Gewichte von beyläufig einer halben Unze. Sein Werth beträgt nach dem 24 Guldenfus 2 fl. 28 kr.

Babe, Bäbe, eine Art von Gebackenem, demjenigen sehr ähnlich, was man sonsten Aschköpfe oder Lochkuchen zu nennen pflegt.

Baccaliau, s. *Barcallao.*

Baccalla, s. *Barcallao.*

Bacchas nennen die Franzosen den Bodensatz in den Fässern, worinnen Citronensaft war.

Bach ist bekanntlich ein sehr kleiner Fluß. Aus der Beschaffenheit seines Wassers kann man abnehmen, was für Fische sich darinnen aufhalten können oder werden; von der Bachfischerey aber wird der Artickel **Fischerey** das nöthige enthalten.

Bäche haben in der Landwirthschaft einen sehr ausgebreiteten Nutzen, theils in Ansehung der Mühlen, welche daran gebauet werden, theils für die angränzende Wiesen und Ackerfelder, welche man davon wässern kann, und wovon ein besonderer Artickel handeln wird; ingleichem zum Flachsröſten, und endlich auch zur Viehetränke. Sollen sie aber zu leztерm Gebrauch dienen, so darf man durchaus keinen Flachs darinnen rösten, weil solches der Gesundheit des Viehes äusserst nachtheilig seyn würde.

Dahingegen sind aber auch die Bäche durch ihre öftere Ueberschwemmungen, so wie durch die nicht seltene Veränderung ihrer Laufbahn, den angränzenden Feldern sehr gefährlich, und müssen daher alle 8 bis 10 Jahre frisch ausgestochen und von allen, den Lauf des Wassers aufhaltenden Dingen gereiniget werden, sonsten ist es unmöglich, daß der Bach seine gerade Linie behalte, weil das Wasser immer Sand, Steine, Erden u. d. g. herbeiführet und ungleich absezt, dadurch aber immer ein Anstossen und Zurückeprallen der Wellen und nach und nach eine Ungleichheit des Bettes verursacht.

Bach, wildes Schwein, s. Bache.

Bachamsel, s. Staar.

Bachbambele, s. Elritzenkarpfe.

Bache heißt das Weibchen bey den wilden Säuen; wenn es das 2te Jahr erreichet und das erstemal gerauschet oder mit dem Keuler sich vermischet hat. Die gewöhnliche Rauschzeit ist um Andreas, und die Bachen tragen eben so wie die zahmen Schweine, 16 Wochen, worauf sie frischen und 4. 5. 6, auch noch mehr Junge oder Frischlinge auf einmal werffen.

Bachen, s. Backen.

Bachfohren oder **Bachforellen**, s. Forellen.

Bach=

Bachhündlein nennet man die auf den Biber- und Fischotterfang abgerichtete Dachsschliefer.

Bachkresse, s. Gründling.

Bachmatten nennet man eine Art Podolischer Pferde. Sie haben eine lange Mähne, vorgebogene Stirne, einen breiten und harten Huf, und sind ungemein dauerhaft.

Bachschmerle, s. Hochschauer.

Bachweide, s. Weide.

Barillenkraut, s. Meerfenchel.

Back nennet man alle Kästen in den Zuckersiederenen; in den Kottundruckerenen aber verstehet man darunter ein hölzernes Gefäß, worein man Stärke und Abgang von den Farben schüttet.

Backaccis oder **Backpfundzoll** nennt man die Accise, welche die Becker von ihrem Gewerb entrichten müssen. S. Accise.

Backbrett nennen die Becker dasjenige Bret, worauf sie das ausgewürkte Brod legen, ehe es in den Ofen kommt.

Backeisen heißt an den Feldgestängen dasjenige Eisen, welches an den Köpfen der Schwingen eingelassen wird, und in der Mitte mit einem 2 Zoll weiten Loch versehen ist, damit der Zapfen derselben darinnen gehen könne. Gemeiniglich ist es einen Fuß lang, drey Zoll breit und einen halben Zoll dick.

Backeler heißt dasjenige Eisen, woran die Kirschner und Weißgerber ihre Felle abziehen. Es ist wie ein Säbel gekrümmt.

Backeljau, s. Kabeljau.

Backen. Hierunter verstehet man das bekannte Geschäft, da man aus einem Teig, durch die Hitze des Ofens, eine trockne Speise bereitet. Die Arten zu backen und die Speisen, welche dadurch bereitet werden, sind so manchfaltig, daß ihre umständliche

Abhandlung einen eignen weitläuftigen Traktat erfordern würde. Wir schränken uns also hier billig auf den wichtigsten Gegenstand, das Backen des Brodes ein, und bleiben auch da nur bei allgemeinen Bemerkungen stehen, weil unter den Worten: **Backofen, Backprobe, Brod** u. d. g. der nähere Unterricht davon folgen wird. Die hauptsächlichste Frage hierbey ist wohl immer diese, ob es nützlicher seye, sein Brod selbsten zu backen oder von den Beckern zu erkaufen. Von dem weißen Brode ist hier die Rede nicht, weil es nicht in so großer Menge verzehrt wird, daß es mit Vortheil in der Haußhaltung selbst gebacken werden könnte, sondern blos von dem schwarzen oder Roggenbrode; und von diesem wird man ganz sicher behaupten können, daß das Beckenbrod, auch bey einer nicht nachläßigen Policeyaufsicht, immer um 15 bis 20 Procent theurer ist, als das Hausbrod; daß es schwammichter und weniger ausgebacken, folglich auch ungesunder ist und weniger Nahrung giebt; daß es schneller altgebacken und kraftlos wird; daß es aus allerley zusammengemischtem geringen Mehl bestehet, wovon der beste Auszug zu anderm Backwerk verwendet wurde; und daß es endlich zu viel Sauerteig und zu wenig Salz hat, folglich auch von dieser Seite der Gesundheit nachtheilig ist, ob es gleich aus dem nämlichen Grund schöner in das Gesicht fällt. Dahingegen aber ist es auch auf der andern Seite nicht in Abrede zu stellen, daß die Hausmütter und Mägde nicht immer die Geschicklichkeit besitzen, mit dem Brodbacken recht umzugehen, und daß man in den Haushaltungen dieses wichtige Geschäft nicht mit dem erforderlichen Fleiße behandelt, um versichert seyn zu können, daß man allezeit recht gutes Brod erhalten werde; daß bey diesem Gerathewohl ein einziges ganz mißlungenes Gebäcke den Profit auf einmal

auf-

aufzehrt, welchen man in langer Zeit durch das Selbstbacken zu erlangen kaum hoffen kann; daß es nichts weniger als vortheilhaft ist, wenn man einen Ofen hitzen muß, ohne ihn ganz mit Brod anfüllen zu können; daß der Backofen eines Privatmannes, welcher selten gehitzet wird, an und vor sich schon viel mehr Holz erfordert als ein Beckerofen, welcher fast das ganze Jahr hindurch niemal völlig erkaltet; daß öfters von dem Teig vieles durch das Gesinde verschleppet wird; und endlich, daß man von dem Becker alle Tage frisches Brod erhalten kann, folglich, wenn man auch einmal nicht ganz gut bedienet worden ist, doch nicht besorgen darf, lange Zeit schlechtes Brod essen zu müssen, besonders da man gemeiniglich unter mehreren Beckern die Wahl hat.

Nach Erwägung dieser Umstände also wird sich die aufgeworfene Frage von selbsten dahin beantworten lassen, daß es in den Städten ganz kleinen Familien, welche nicht viel Kinder noch Gesinde haben, am besten gerathen seyn dürfte, ihr Brod von dem Becker zu nehmen; wohingegen es für größere Haushaltungen räthlicher ist, wenn sich eine Person im Hause befindet, welche mit dem Brodbacken wohl umzugehen weis, den Teig selbsten zu bearbeiten und sodann bey dem Becker, um den Lohn, welcher insgemein ganz gering ist, ausbacken zu lassen. Auf dem Lande aber, wo man gemeiniglich mehr Gesinde halten muß, welches bey seiner schweren Arbeit kräftiges und anhaltendes Brod haben muß, und wo man selten mit Beckern versehen ist, da hat man gar keine andere Wahl, als sein Brod selbsten zu backen, und würde mit jeder andern Einrichtung sehr übel fahren.

Backen ist auch ein Geschäft des **Peruckenmachers** Es werden nämlich die zu den Locken der Perucken bestimmte Haare auf ein Krauseholz ge-

wickelt, mit einem Bindfaden umwunden und in Regenwasser 2 bis 3 Stunden lang gekocht, sodann in dem Backofen getrocknet, samt dem Krauseholz in einen leinenen Beutel eingenähet, in einen Teig von Roggenmehl (Kornmehl) eingeschlagen und wohl ausgebacken. Ist der Teig wohl ausgebacken worden, so behalten die Haare ihre Krause beständig, im entgegen gesetzten Fall aber verliehren sie solche bald wiederum.

Backen des Stahls, s. Stahl.

Backen der Treppen sind die Bohlen oder Diehlen, in welche die Tritte an beyden Enden eingelassen sind.

Backen wird an dem Schießgewehr derjenige Theil genennet, welcher im Schießen an den Backen des Gesichtes angelegt wird.

Backen heißen die **Messerschmiede** die beyden Bleche, welche sie oben an dem Grif, wo die Klinge heraus ragt, ansetzen.

Backeneisen sind die eiserne Ringe an dem obern Ende der Backen hölzerner Blasebälge, worinnen der eiserne Nagel bevestiget ist, um welchen sich der obere Theil des Blasebalges bewegt.

Backers, s. Baggert.

Backfisch nennet man an einigen Orten den Persch, gemeiniglich aber verstehet man unter Backfischen mehrere Arten kleiner Flußfische, welche im Schmalz gebacken zu werden pflegen.

Backgast heißt der Becker jeden, der sein Brod und sonstiges Backwerk bey ihm um den Lohn backen läßt.

Backgerechtigkeit ist ein gemeiniglich gewissen Häusern in den Städten anklebendes Recht, mit Ausschluß anderer Einwohner das Beckerhandwerk zu treiben. Man hat es lange eingesehen, wie viel dem Staat daran gelegen ist, seine Bürger mit gutem Brod in wohlfeilen Preisen zu versehen, und diesen

End-

Endzweck durch mancherley Policeyanstalten zu errei-chen gesucht, die aber noch immer unzulänglich be-funden wurden. Eine vieljährige Erfahrung lehret es überzeugend genug, wie schwer es auf der einen Seite hält, die unerlaubte Gewinnsucht der zunft-mäsigen und mit ausschliesenden Privilegien versehe-nen Becker durch Policeyanstalten in den gehörigen Schranken zu erhalten, und wie wenig man auf der andern Seite auf die erforderliche Einsicht und un-ermüdete Aufsicht der Policeykollegien bauen dürfe. Es möchten also die Physiokraten wohl Recht haben, wenn sie die ausschliesende Backgerechtigkeiten für eine dem Staat nachtheilige Einrichtung halten und von der Konkurrenz der mehreren Becker, bey einer allgemeinen Backfreyheit, besseres Brod und wohl-feilere Preise erwarten. Es stehen ihnen diesfalls Erfahrungen zur Seite, indeme es bishero immer die würksamste Polizeyanstalt zur Bezähmung der widerspenstigen Becker war, wenn man auf eine Zeitlang den Landbeckern erlaubte, ihr Brod in der Stadt zu verkaufen; und bald werden sich noch all-gemeinere Erfahrungen zur Aufklärung dieser Be-hauptung darbiethen, da der Großherzog von Tos-kana im Jahr 1770. in seinen Staaten jedermann die Freyheit zugestanden hat, Brod zu backen und nach einem selbstbeliebigen Preise zu verkaufen.

Der Nachahmung dieser preißwürdigen Anstalt stehen in den meisten Gegenden Deutschlandes haupt-sächlich zwo Hindernisse im Wege. Einmal würde es ein unbilliger Eingriff in das Eigenthum der Be-cker seyn, wenn man ihnen, die mit ihren Häusern meistentheils theuer erkaufte Backgerechtigkeit so schlechterdings entziehen und dem Publikum preiß ge-ben wollte; und sodann müßten auch die höhere Ab-gaben, welche auf den mit der Backgerechtigkeit ver-sehenen Häusern haften, gemäsiget werden, weil sich

der Werth und Ertrag derselben dadurch verminderte; wozu sich aber wenige Herrschaften entschließen dürften.

Zu Beseitigung dieser Hindernisse möchte wohl das billigste und schicklichste Mittel seyn, wenn den vorhandenen Beckern ihre Backgerechtigkeit auf Kosten gemeiner Stadt abgekauft, die Summe der abgängigen Anlagen aber alle Jahre auf diejenige Personen ausgeschlagen würde, welche das Beckerhandwerk als ein freyes Gewerb treiben wollen. Diesen müßte es frey stehen, aufzuhören, wenn sie wollen; dennoch aber könnte man die Einrichtung treffen, daß keiner zu backen anfangen dürfte, der sich nicht am neuen Jahre bey der Obrigkeit darum gemeldet hat, und daß hingegen jeder, der sich gemeldet hat, die ihn betreffende Abgabe für das ganze Jahr entrichten müsse, wenn er schon vor dessen Endigung wiederum zu backen aufhören wollte; weil man außerdem keine sichere Austheilung treffen könnte.

Backhaus nennet man denjenigen Theil der Beckerwohnungen, in welchem sich der Backofen samt allen zum Backen erforderlichen Geräthschaften befindet. Von den so oft in Vorschlag gekommenen Gemeindsbackhäusern handelt der Artickel: **Gemeindsbackofen.**

Backkörbe, Brodkörbe oder **Backschüsseln** sind runde, theils vom Holz ausgedrehete, meistentheils aber von Weiden oder Strohe geflochtene Körbe, nach der Größe der zu backenden Brode, worein der ausgewirkte Teig gelegt wird, ehe man ihn in den Ofen schiebt.

Backmuhl, s. Backtrog.

Backnäpfe, s. Backkörbe.

Backofen, eine allgemein bekannte Art von Oefen, die daher auch an und vor sich keiner Erklärung bedarf. Man hat derselben dreyerley Arten, nämlich Backöfen

öfen zu kleinem Backwerk, als Kuchen, Torten u. d. g. unbewegliche und bewegliche Backöfen zum Brod.

Die erste Art bestehet aus einer länglich viereckigten Röhre von Eisenblech, welche mit einer Thüre verschlossen werden kann, und worein das Backwerk auf einem sogenannten Backblech gesetzet wird. Sie wird zwischen 2 Mauern dergestalt gesetzt, daß das Feuer unmittelbar unter der Röhre brennt.

Die unbewegliche Backöfen sind die gewöhnlichste Oefen, deren sich die Becker und Hausmütter zum Backen ihres Brodes bedienen. Sie werden theils von Maurern, theils von Hafnern, öfters aber auch von besondern Leuten verfertiget, die sich darauf als auf ein eigenes Handwerk verlegen, aber weder zünftig sind, noch auch durch eine besondere Benennung sich von andern Profeßionisten unterscheiden, ausser daß sie an einigen Orten Ofenheinzen genennet werden. Gemeiniglich sind sie gelernte Maurer.

Bey der Anlegung eines Backofens hat man vornämlich darauf zu sehen, daß seine Größe dem Verschluß des Beckers, der ihn bauen läßt, oder der Konsumtion der Haushaltung, für welche er bestimmt ist, genau angemessen seye, weil ein zu kleiner Ofen den Becker an der Ausbreitung seines Gewerbes hindert, ein zu großer Ofen aber, welcher mit Brod nicht ganz ausgefüllet werden kann, der so nöthigen Holzerspahrniß sehr nachtheilig ist. Nach den allgemeinsten Erfahrungen ist die beste Proportion der Backöfen, nach der Anzahl der zu backenden Brode so, wie sie nachfolgende kurze Tabelle vorstellt, und sind hierbey Roggenbrode von gewöhnlicher Größe, jedes zu 10 bis 12 Pf. zum Maasstab genommen worden.

Anzahl der zu backenden Brode.	Länge des Ofens.		Breite des Ofens.		Höhe des Gewölbes.	
St.	Schuhe.	Zolle.	Sch.	Z.	Sch.	Z.
6 —	5	—	3	—		
12 —	7	—	4	—		
18 —	8	—	5	6	1	4
24 —	9	—	6	—		
30 —	10	—	6	9		
36 —	11	—	7	6	1	6
42 —	11	9	8	2		
48 —	12	—	8	8	1	9
54 —	12	8	9	—	2	—
60 —	13	—	9	—	2	6
66 —	13	8	10	—	2	8
72 —	14	—	12	—		

Der Heerd des Ofens muß vest und genau horizontal seyn. Der Bequemlichkeit wegen wird er von dem Boden 3 bis 4 Schuhe erhöhet. Einige setzen ihn auf Fußmauern, über welche Bögen gestrenget sind, und verwahren unter solchen die Asche; andere aber legen ein Gebälk auf die Fußmauern, auf solches Dielen, und auf selbige den Heerd; und noch andere füllen die Fußmauern mit Kummer oder Schutt aus, und legen darauf den Heerd.

Daß die erste Art die vorzüglichste seye, und daß bey booden letztern der Heerd sich gerne senke, ist leicht einzusehen. Das Gewölb des Ofens selbsten wird innwendig nach einer elliptischen Linie von Backsteinen, oder besonders dazu verfertigten Gewölbsteinen gemacht, mit einem Ofenloch und einem darneben angebrachten Licht- und Feuerloch versehen. Zwey bis drey Luft- oder Rauchlöcher von gleicher Größe müssen in der Höhe des Ofens angebracht werden, damit sie alle wohl und gleich ziehen. Durch Hülfe dieser

dieser Luftlöcher brennet das eingelegte Holz besser und hitzet schneller, weil es von dem stark aufwallenden Rauch nicht gehindert wird. Endlich schlägt man über das Backofengewölb noch eine Lehm- oder Leimhaube, damit solche die Hitze des Ofens desto besser beysammen behalten möge. Innwendig muß das ganze Gewölb mit wohl zubereitetem Lehmen sehr fleißig ausgest. ichen werden. Das Mundloch wird mit einem Schieber von einem gehauenen Stein verschlossen.

Die **bewegliche Backöfen** hat man von zweyerley Art; eine von Eisen und die andere von gebrannten Steinen. Das Gestell, oder der Hinterwagen, worauf die eisernen stehen, ist von Holz und mit eisernen Reifen versehen; der Vorderwagen kann, so bald man da anlangt, wo gebacken werden soll, weggenommen werden. Die Struktur dieses Ofens ist von denjenigen Oefen in nichts unterschieden, welche man fast in allen Küchen auf die Heerde setzt, um darinnen Braten, auch Kuchen, Pasteten, Torten u. d. g. backen zu können, nur daß die Wände allesamt aus gegossenen eisernen Blatten bestehen, welche man mit dünnen Ziegelsteinen überkleidet, damit sie die Hitze um so mehr zusammen halten mögen. Gemeiniglich hat dieser Ofen zwo Röhren oder Backräume übereinander. In dem untern Backraum muß man den Heerd oder Boden, unter welchem das Feuer beständig fortbrennt, $\frac{1}{2}$ Zoll hoch mit Sand bedecken, welchen man mit dünnen Platten belegt, die an den Seiten $\frac{1}{2}$ Zoll breit niedergebogen sind, und überall wohl schließen, damit sich kein Sand an das Brod hängen kann. Den obern Backraum aber darf man nicht so hoch mit Sand überstreuen, weil auf diesen das Feuer nicht so stark wirket als auf jenen. Und damit das Feuer seinen vollkommenen Zug zwischen den beeden Backräumen

hin-

hindurch nehmen könne, dürfen diese nicht durch den ganzen Ofen hindurch reichen, und müssen so gesetzt werden, daß der eine an der rechten und der andere an der linken Seite des Ofens seine Oefnung erhält, durch welche das Brod eingelegt wird. Oder man macht auch nur einen Backraum, diesen aber um so größer, und theilt ihn durch übereinander gesetzte Schienen in mehrere Fächer ab, worein sodann die Brode auf Backblechen gesetzet werden. Die erdene tragbare Oefen unterscheiden sich von den eisernen sonsten in nichts, als nur durch ihre von Backsteinen aufgesetzte 4 Seitenwände. Und dieser beweglichen Backöfen bedienet man sich nur bey den Feldbeckereyen der Armeen.

Von der Heizung der gemeinen Backöfen ist folgendes zu merken: Binnen der Zeit, da die Brode aufgehen und ihre Zurichtung erhalten, heizet man den Ofen. Solche Holzarten, welche eine schnelle und heftige Flamme geben, als z. E. trockenes Tannen- und Fichtenholz und allerley Reißig oder sogenanntes Wellholz sind hierzu am besten. So weit man den Heerd mit Brod zu besetzen gedenket, so weit ziehet man auch auf selbigem die Kohlen herum. Soll ein Ofen gehörig geheizet werden, so muß man die glüende Kohlen manchmal auseinander stossen, damit die Hitze in allen Theilen gleich stark sey; und wenn man ihn mit lauter Scheiten von hartem Holze heizen muß, so muß man von Zeit zu Zeit Kohlen herausnehmen, damit der Heerd nicht ungleich heisser werde als die Kappe.

Ist der Ofen ganz kalt, so gehören zwo Stunden dazu, um ihn wohl durchzuheizen; hat man hingegen erst Brod aus selbigem ausgehoben, so darf man nur eine halbe oder drey Viertel Stunden Zeit haben, um ihn wiederum zu heizen. Es gehört zu diesem Geschäft Erfahrung und Einsicht: denn ist

ist die Hitze gar zu groß, so wird sie das Brod verbrennen und zum Stocken bringen, ohne es gehörig auszubacken; ist sie hingegen zu schwach, so verliert der Teig sein Wasser und trocknet aus, ohne durch und durch ausgebacken zu werden. Um zu erfahren, ob der Ofen seinen gehörigen Grad der Hitze habe, darf man nur so viel Mehl, als man zwischen 3 Fingern fassen kann, vornen in das Mundloch werfen: wenn dieses sogleich braun wird, so hat der Ofen seinen gehörigen Grad der Hitze; wird es zu schwarz, so ist er zu heiß; bleibt es aber weiß, so ist er noch nicht heiß genug. Aber auch an der Kappe des Gewölbes kann man sehen, ob der Ofen Hitze genug hat. Er muß weiß aussehen, wenn er heiß genug seyn soll; wenn er eine graue Farbe hat, so ist er noch nicht heiß genug; und wenn die Kappe vom Rauch braun oder schwarz ist, so fängt der Ofen gar erst an, warm zu werden.

Backofengewölb nennet man jedes Gewölb, welches sowohl nach dem Grund als nach dem Durchschnitt oder der Wölbungslinie eine elliptische Gestalt hat.

Backofenstein. Ein mit schneeweisen Punkten besäeter Sandstein, der sich sehr glatt arbeiten läßt und im Feuer wohl aushält. Er wird in dünne Platten geschnitten, aus welchen man sowohl den Heerd als das Gewölb zusammen setzt und verküttet, welches sodenn die besten Backöfen giebt. Er bricht eine Stunde von Niedermennich am Rhein; nicht weit von Oettingen im Ries, auf dem sogenannten Heinsfurther Berg, und an der Mosel.

Backofenzins ist diejenige Abgabe, welche die mit Zwangbacköfen versehene Herrschaften von ihren dahin gebannten Unterthanen für das Backen in solchen Oefen zu beziehen pflegen.

Backprobe. Da man aus der Verfertigung und dem Verkauf des Brodes ein zünftiges Gewerb gemacht,

macht, folglich dadurch das Publikum in die Nothwendigkeit gesetzt hat, sich bey dem Einkauf eines ganz unentbehrlichen Bedürfnisses von einer durch ein gemeinschaftliches Interesse und Zunftgesetze vereinigten Menschenklasse fast willkührlich behandeln zu lassen: so wurde man bald überzeugt, wie nothwendig es seye, sich des Publikums gegen die Vervortheilungen der Beckerzünfte anzunehmen. Man suchte seine Absicht durch Brodtaxen zu erreichen. Um aber mit Zuverläßigkeit bestimmen zu können, wie die Brodtaxe ohne Verletzung der Billigkeit eingerichtet werden könne, war es nothwendig durch sorgfältige Versuche zu erforschen, wie viel Brod aus einer gegebenen Menge Getraid verfertiget werden könne. Diese Versuche nennet man Backprobe. Die Backprobe setzet eine Mahlprobe voraus. Weil aber eine ohne die andere kein sicheres Resultat leistet; so will ich sie nicht voneinander trennen, sondern zugleich miteinander abhandeln.

Das gewöhnliche Verfahren bey einer Mahl- und Backprobe ist folgendes: Die Obrigkeit ernennet einige glaubwürdige und hierzu noch besonders verpflichtete Personen, welche mit Benziehung einer Deputation aus der Müller- und Beckerzunft, ein gewisses Maas Getraid genau abwägen, sodann auf der Mühlen mahlen, und bis dieses geschehen ist, nicht von der Stelle gehen. Nach dem Mahlen wird das erhaltene Mehl samt der Kleye wiederum genau abgewogen, sodann eine beliebige Quantität davon zu einem Becker gethan, in Beysenn der Deputirten der Teig eingemacht und der Backofen versiegelt, nachdeme zuvor genau notiret wurde, wie viel Mehl und Wasser, dem Gewichte nach, zu dem Teig genommen wurde. Ist es Zeit zum Auswürken, so erscheint die Deputation wiederum, nimmt das Siegel ab, giebt das zum Auswürken erforderliche

Mehl

Mehl nach dem Gewicht her, wiegt die zum Einschiessen in den Ofen fertige Brode ab, läßt solche in den geheizten Ofen einschieben und bleibt so lange dabey, bis die Brode so stark worden sind, daß man von dem Teig nichts mehr hinwegnehmen kann. Ist endlich das Brod ausgebacken, so wird solches abgezählt, und jedes einzelne Stück gewogen, auch wohl ein Theil davon angeschnitten, um zu untersuchen, ob solches weder zu wenig noch zu viel ausgebacken seye; und alsdann wird die Berechnung formirt, wie viel Getraid, Salz und Holz der Becker dazu verbraucht hat, wie viele Lichter ihm während der Arbeit aufgegangen sind, und wie theuer er also jedes Pfund oder Stück Brod verkaufen muß, wenn ihm für seine Mühe und Arbeit ein billiger Lohn bleiben solle: nach welchem Maasstab sodann die ausführliche Berechnung der Brodtaxe verfertiget wird.

Man sollte dem ersten Anblick nach glauben, daß eine solche Backprobe zu einer sichern Grundlage einer billigen Brodtaxe vollkommen hinlänglich wäre; allein Kunstverständige sehen es leicht ein, und die andere können sich aus den vielfältigen Backproben, welche an so verschiedenen Orten Deutschlandes schon vorgenommen, und deren sehr voneinander abweichende Resultate durch den Druck bekannt gemacht wurden, hinlänglich überzeugen, wie unzuverläßig solche Mahl- und Backproben sind, wenn sie nicht mit der äussersten Vorsicht und von sehr einsichtsvollen Leuten angestellet werden. Man wird sich auch darüber gar nicht wundern, wenn man bedenket, daß die hierzu ernannte obrigkeitliche Deputirte keine Müller und Becker sind, weil man von diesen besorgen muß, sie möchten aus Privatinteresse oder aus Liebe zu ihren Zunftgenossen, nicht aufrichtig genug zu Werke gehen, und daß folglich diese Abgeordnete, die keine so große Erfahrungen im Mahlen und Ba-

Backen haben, von den darinnen um so mehr bewanderten Müllern und Beckern, auf hundertfache Art mit sehenden Augen gar leicht hintergangen werden können. Eine der hauptsächlichsten Klugheitsregeln wird es dahero immer seyn, zu einer solchen Mahl- und Backprobe allezeit einen wohlerfahrnen Müller und Becker aus einem hinlänglich entfernten Ort zu Hülfe zu nehmen, der mit der innländischen Zunft ganz ausser aller Verbindung stehet, und von dem es den Ortseinwohnern noch nicht bekannt ist, daß er von dem Metier seye.

Die hauptsächlichste bishero bekannt gewordene Nebenumstände und Zufälle, welche auf das Resultat der Mahl- und Backprobe einen erheblichen Einfluß haben, und dahero ein vorzügliches Augenmerk verdienen, möchten etwa folgende seyn.

Je größer die specifische Schwere des Getraides ist, um so mehr Mehl und um so weniger Kleye giebt es. Z. B. Wenn ein Scheffel Korn 140 Pf. wiegt, so giebt er 116 Pf. Mehl; wiegt er hingegen 170 Pf. so giebt er 140$\frac{3}{8}$ Pf. Mehl.

Das Mehl von schwerem Getraid giebt mehr Brod als das Mehl von leichtem Korn.

Bey kleinen Broden von $\frac{1}{2}$ bis 1 Pf. Schwere gehen im Ausbacken von der Schwere des Teiges 3 bis 6 Loth verlohren, bey großen Broden von 2. 3. 4 und mehrern Pfunden hingegen kaum 2 bis 2$\frac{1}{2}$ Loth auf das Pfund.

Je stärker der Teig bey dem Kneten durchgearbeitet und vertheilet wird, um so inniger vereiniget sich das Wasser mit dem Mehle, und um so weniger verliehrt der Teig durch das Backen an seinem Gewicht.

Das Getraid von eben derselben Gegend, einerley guten Saamen und auf Feldern von einerley Güte gebauet, wird fast alle Jahre seine specifische Schwere ändern.

Altes

Altes Mehl giebt, dem Gewichte nach, mehr Brod **als neues**, und beydes mehr im Sommer als im **Winter**. Da hingegen aber nimmt auch das Mehl **immer** in seinem Gewichte ab, und man muß bedenken, **daß** zu 100 Pf. altem Mehle mehr Getraid erforderlich seye, als zu 100 Pf. neuem Mehle. Altes Getraid giebt mehr Mehl und Brod als neues.

Wenn das Wasser zum Einmachen des Teiges wärmer ist, als es seyn sollte, und wenn man ältern Sauerteig, als zu einem guten Brod gehört, dazu nimmt, so giebt es weniger Brod als außerdeme.

Je langsamer der Ofen geheizet und je langsamer das Brod darinnen gebacken wird, um so viel leichter fällt dieses in das Gewicht.

Je besser das Getraid durchgemahlen wird, um so viel mehr Mehl giebt es auch.

Roggen oder Korn giebt verhältnißmäßig mehr Brod als der Waizen.

Das Verhältniß des Teiges zum Brod ist nach den besten Beobachtungen folgendes:

Zu Brod			wird an Teig erfordert	
Pf.	Loth.		Pf.	Loth.
1	—	:	1	10
2	—	:	2	14
3	—	:	3	18
4	—	:	4	20
5	—	:	5	24

Dieses verstehet sich nämlich, wann ein Brod 3. 4 und mehrpfündig ist, und nicht, wenn mehrere Stücke zusammen so schwer wiegen.

Das Brod wiegt um etwas leichter, nachdem es eine oder zwo Stunden ausser dem Ofen gelegen ist, als in dem Augenblick, wo es heraus kam.

Brod von vestem Teige verliehrt nach dem Backen nicht so viel an seinem Gewicht, als das vom lockern Teige.

Bey der sogenannten kleinen Waare, als Semmeln u. d. g. hält es sehr schwer, jedem einzelnen Stück sein richtiges Gewicht sehr genau zu geben, und die Billigkeit erfordert also immer, bey der Untersuchung mehrere Stücke zugleich auf die Waage zu legen.

Das gesalzene Brod verliehrt, wann es aus dem Ofen kommt, weniger von seinem Gewicht, als das ungesalzene.

Aus Vergleichung der meisten Backproben ergiebt es sich, daß man, nach Abzug der Kleye, der Mahlmetze und desjenigen, was davon auf der Mühle sich verstäubet, von dem Waizen und Kern, wenn er zu kleiner Waare verbacken wird, immer so viele Pfunde Brod erwarten dürfe, als der Waizen oder Kern gewogen hat; wo hingegen 10 Pf. Korn oder Roggen, die zu größern Broden verbacken werden, sicher 10½ Pfund Brod geben.

Backregulativ, s. Brodtaxe.

Backscharre oder **Trogscharre** ist ein eisernes Instrument, gleich der Scharre eines Kaminfegers, nur etwas kleiner, und wird damit der an den Wänden des Backtroges sich anhängende Teig zusammen gescharret.

Backschaufel ist eine hölzerne runde und platte Schaufel, womit das Brod eingeschossen, das ist, in den Ofen gebracht wird.

Backschüsseln, s. Backkörbe.

Backstein, s. Ziegelstein.

Backstube, s. Backhaus.

Backtrog ist dasjenige trogförmige Gefäß, worinnen der Teig angemacht und geknetet wird. Die Becker lassen sie um der Dauer willen aus einem ganzen Stamm

Stamm hauen: in Privatwirthschaften aber werden sie nur aus Bretern zusammengefügt. In Frankreich macht man sie aus Nußbaum- Birnbaum- Eichen- und Buchenholz, in Deutschland aber am liebsten aus Ahorn- oder Espenholz. Der Backtrog wird neben einen gewöhnlichen Stubenofen gesetzt, um ihm den zur Gährung (zum Aufgehen) des Teiges erforderlichen Grad von Wärme geben zu können. Seine Größe richtet sich nach der Größe des Backofens, z. E. wann dieser 8 Schuhe im Durchschnitt hält, so muß jener wenigstens 8 Schuhe lang seyn.

Backtücher sind lange weiße leinene Tücher, womit die Breter überdeckt werden, worauf die Becker die kleinen weißen Brode setzen, ehe solche in den Ofen kommen.

Bacque ist eine Art Gummilack, welchen man in Wasser auflößt, und bey Bereitung des rothen Saffians statt der Cochenille gebraucht.

Bad heißt in der Chemie ein Ofen, bey welchem das Feuer nicht unmittelbar an die Gefäse kommt, in welchem die zu behandelnde Körper enthalten sind, sondern zuvor andere Körper durchdringen muß. Es bestehet entweder aus flüßigen oder trockenen Materien, als da sind: Wasser, Oehl, Asche, Sand, Ziegelmehl, Eisenfeile u. d. g.

In den **Wollen- und Seidenmanufakturen** nennet man auch diejenige Brühen Bäder, worinnen theils die rohe Wolle und Seide zur Verarbeitung, theils aber auch die gearbeitete Waare zum Färben zubereitet wird, und wovon an seinem Ort das Mehrere vorkommen wird. S. **Seidenbad**, **Wollenbad**, **Alaunbad**. Auch selbst die zubereitete Farbenbrühe nennet der Färber ein Bad.

Mineralische Bäder und Gesundbrunnen, wenn sie recht behandelt werden, sind ein nicht unbeträchtli-

cher Nahrungszweig für die Einwohner und eine ergiebige Quelle für den Regenten des Staats. S. Mineralische Bäder.

Baden oder **bittere Mandeln** sind eine persianische Baumfrucht, welche zu Surate die Stelle einer Münze vertritt. 68 Baden machen einen Pecha.

Baden heißt bey den Bienen, solche samt den Korb in das Wasser tauchen und ein paar Minuten darinnen lassen. Es schadet den Bienen nichts, setzt sie aber auf kurze Zeit ausser Stand, stehen zu können, und geschiehet eben zu diesem Ende, wann man sich mit ihnen besonders beschäftigen will oder muß.

Bey den Wasserrädern sagt man, **das Rad badet**, wenn das Wasser unter und hinter demselben so hoch stehet, daß das Hinterwasser die Schaufeln erreicht und die Bewegung des Rades erschweret, wo nicht gar hemmet. Dieses Baden der Räder wird hauptsächlich vermieden, wenn man zwischen den Schaufeln des Rades und den Seitenwänden des Gerinnes nicht zu viel Spielraum läßt, oder das Gerinne gleich hinter dem Rade erweitert.

Bader, s. Wundarzt.

Badian, s. Sternanis.

Badigeon ist eine Mischung aus Gips, zermalmten Steinen und Wasser, womit die Bild- und Steinhauer die Mängel an ihren Arbeiten zu ergänzen pflegen.

Badischer Schilling, eine Scheidemünze, deren 28 einen Kayserguldeu betragen.

Badstube. So nennet man in vielen Gegenden Deutschlandes das auf einem Haus haftende Recht, alle gewöhnliche Verrichtungen eines Wundarztes oder Baders ausüben zu dürfen.

Badwanne ist auf den Wachsbleichen ein steinernes oder hölzernes Wasserbehältniß, worein das Wachs, welches gebleichet werden solle, gegossen wird. Es hat

hat zween Hähne, wovon der eine dazu dienet, das durch das eingegossene Wachs erwärmt wordene Wasser abzuzapfen und der andere, um dagegen frisches Wasser hinein zu leiten.

Baecker, s. Becker.

Bäckerkunst, s. Beckerhandwerk.

Bäckertaxe, s. Brodtaxe.

Baekie. Von diesem Pflanzengeschlecht, welches seinen Namen dem schwedischen Leibarzt, D. Böck, zu verdanken hat, ist dem Oekonomen nur die staudenartige Bäckie, *Boeckea frutescens*, Linn. merkwürdig, weil sie das bewärteste Mittel ist, die Motten aus den Kleidern zu vertreiben. Die Pflanze ist einen halben Schuh hoch und der Stabwurz ähnlich. China ist ihr Vaterland, woselbst sie *Kjongina* genennet wird.

Bälge, s. Blasbälge.

Bällgen-Atlas ist die schlechteste Gattung des ostindischen Atlasses und heißt sonsten auch Satin.

Baeems, Bams oder Boms nenneten die Sattler ehemals den ausgestopften Sitz oder ein dickes vollhaariges Fell auf dem Sitz des Sattels.

Baenderbarsch, s. Persch.

Bänderjaspis, s. Jaspis.

Bändern heißt das Wachs, welches gebleicht werden solle, in dünne Streifen zu zertheilen, wovon der Artickel Wachsbleiche nachgesehen werden kann.

Bänke an den Ziegelöfen, s. Ziegelofen.

Bär. Dieses Geschlecht von Säugthieren enthält mancherley Gattungen, welche wir zum Theil unter ihren eigenthümlichen Benennungen beschreiben, theils aber auch, weil sie dem Kameralisten und Oekonomen nicht interessant genug sind, vorbeylassen wollen. Die bekannteste davon sind:

Der Coatibar, *Vrsus lotor*, Linn.

Der Dachsbär, *Ursus Meles*, Linn.

Der Eisbär oder Wolfsbär, *Ursus Luscus*. Linn.

Der Silberbär und der nordische oder gemeine Bär, *Ursus Arctos*, Linn.

von welchem wir hier ausführlicher handeln wollen, und wovon der Silberbär uns eine Rarität ist. Diese Thierart ist seiner Gestalt und Farbe nach so bekannt, daß es sehr überflüßig wäre, hier die gewöhnliche Kennzeichen anzugeben. Der gemeine Bär frißt Fleisch und Früchte, besonders Haber, der Honig aber ist ihm eine besondere köstliche Speise. Die Bären sind also der Jagd nachtheilig, indem sie das Wildprett fangen und verzehren; sie verderben und fressen den Haber auf dem Felde und stellen den Bienenstöcken ganz besonders nach. Dahingegen aber ist auch ihr Nutzen manchfaltig. In Riga, Pohlen und Rußland wird das Bärenfleisch häufig von den Menschen gegessen, und zwar das Fleisch der alten Bären nur von dem Landvolk, das der jungen Bären aber auch von reichen und vornehmen Personen, und hält man besonders den Kopf und die Tazen für eine vorzüglich schmackhafte Speise.

Das Bärenfett wird in den Apothecken als ein Arzneymittel aufbewahrt. Da aber alle thierische Fette bald ranzig werden, so macht man in unsern Tagen keinen sonderlichen Gebrauch mehr davon. Wichtiger ist hingegen sein Nutzen in Amerika, wo man es zur Speise braucht und dahero mit aller Vorsicht ausläßt und in die benachbarte Länder versendet.

Der allervorzüglichste Nutzen des Bären aber ist seine Haut, womit durch ganz Europa ein beträchtlicher Handel getrieben wird. Man hat weiße, schwarze, graue und röthliche. Die schwarzen sind die

die größten und oft bis 8 Fuß lang. Man macht davon Decken auf die Reitsättel, in die Reisewagen und auf Küsten, um davon die Nässe abzuhalten, ingleichen große Muffe und Mützen für die Soldaten, auch gebraucht man sie für Matratzen.

Die Bärenjagd macht eine eigenthümliche Art von Jagd aus, welche weder zur großen noch zur kleinen Jagd gehört. Es ist leicht, den Bären zum Schuß zu bringen, weil er sich vor den Menschen nicht scheuet; der Jäger aber muß sich wohl vorsehen, ihn nicht zu fehlen, denn sonsten gehet der Bär mit der grösten Wuth auf ihn los, und bringt ihn gewiß um das Leben. So bald aber ein weiterer Schuß fällt, so verläßt er seinen ersten Feind und verfolgt den andern. Man muß also immer in zahlreicher Gesellschaft auf die Bärenjagd gehen. Der schwächste Theil an dem Bären ist der Kopf, und er stürzt daher gleich, wenn man ihn mit einem starken Knittel darauf schlägt.

Die sicherste und gewöhnlichste Art, Bären zu fangen, ist folgende: Man macht da, wo man ihren Gang und Wechsel auskundschaftet hat, an einem Ort, wo kein Wasser zulaufen kann, eine Grube, 7 bis 8 Ellen ins Gevierte und 8 Ellen tief, schälet sie, eine halbe Elle dick, nach der Höhe mit beschlagenem Holz ganz glatt aus, so wie Spundpfähle ineinander gefüget werden. Innwendig muß man alles ganz glatt behobeln, damit der Bär mit seinen Klauen nicht daran haften und sich heraushelfen kann, und unten wird der Boden vest verspündet, damit kein Thier durchzugraben im Stand ist. Oben wird die Grube mit schwachen Hölzern oder Stangen belegt und mit Laub, Streu u. d. g. ganz überdeckt, damit es dem übrigen Erdreich gleich siehet, und endlich wird in die Mitte ein Honigtopf gesetzt, welchem der Bär nachgehet und samt demsel-

ben in die Grube fällt. Soll aber der Bär lebendig herausgebracht werden, so muß man unten an dem Boden der Grube einen Kanal herausführen, dessen Eingang mit einer Fallthüre wohl versehen ist, vor selbigen einen Kasten setzen, der auch eine Fallthüre hat, sodann die Fallthüren öfnen, den Bären mit Stangen von oben herab in den Kasten treiben und samt demselbigen fortführen. Die Polacken haben noch eine sehr lustige Art, die Bären zu fangen. Sie bevestigen um einen Baum herum spitzige Pfähle in der Erde, und setzen einen Bienenstock oder Honigtopf auf den Baum, unterhalb desselben aber und zwar an dem Ort, wo der Bär zu dem Honig kommen kann, hängen sie einen starken Hammer auf, der sich hin und her bewegt. Wann nun der Bär nach dem Honig den Baum hinauf steigt, und an den Hammer kommt, so hebt er ihn anfänglich ganz langsam auf, der Hammer fällt aber gleichwohl wiederum zurück und ihm auf den Kopf; über diesen Schlag entrüstet sich der Bär und stößt den Hammer mit mehrerer Gewalt von sich, der ihm aber im Zurückfallen einen noch stärkern Schlag giebt, welchen der Bär mit verdoppelter Kraft so lange erwiedert, bis er endlich, alles Bewußtseyns beraubt, von dem Baum herunter in die spitzigen Pfähle fällt. Das Wort Bär hat auch nachfolgende Nebenbedeutungen:

1) Bedeutet es in alten deutschen Urkunden oft alle Gattungen von Schweinen, gemeiniglich aber nur den Eber, und in dieser Maas ist es auch an vielen Orten noch im Gebrauch.

2) Heißt Bär, Bar, Baern in dem Mittelalter eine öffentliche Abgabe, wovon die Worte: Bärnkammer, Bärngabe, Berner (der Erheber derselben) abstammen.

3) Be=

3) Bedeutet es ein steinernes Wöhr in einem Fluß oder Kanal, welches sonsten auch Kamm, Schwäle oder Wuhr genennet wird. Und

4) den Kloß an einer Kammmaschine.

Baerendreck, s. Süßholzsaft.

Bärenklau ist eine Art Waid- oder Drusenasche, die von Königsberg gezogen wird.

Baerenklee, s. Klee.

Baerenkoth heißt in den Schmelzhütten dasjenige, was sich bey dem Abtreiben, so bald das Werk zerflossen ist und das Unreine oben schwimmt, nicht abstreichen läßt, sondern mit der Glöthe herausfließt.

Bärenkrebs, s. Krebs.

Baerenöhrlein, s. Schlüsselblume.

Baerlatschen sind Schuhe und Quartierpantoffel von Kälberhaaren. Die Haare werden über Bindfäden geflochten und zusammen geschoben, daß sie selbigen bedecken. Man macht sie auch von Tuchenden, schlechter Wolle u. d. gl.

Baersch, s. Persch.

Baersching, s. Persch.

Baerteln heißen die Tuchscheerer, wenn sie das Tuch zum erstenmal und nur zu halben Haaren scheeren.

Baestling, s. Hanf.

Bäuchling nennen die Fleischer an einigen Orten dasjenige Stück Fleisch, welches am Schwein die untere Gegend des Bauches einnimmt.

Bäumen, s. Aufbäumen.

Sonst heißt Bäumen oder Baumen auch

1) das auf einen Wagen geladene Heu, Getraid oder Stroh mit dem Wies- oder Heubaum so vest zusammen ziehen, daß es im Fahren nicht herunter fallen kann. Es geschieht dieses, indem man ein Seil, welches über den Wiesbaum gezogen ist, am vordern Theil der Leiterbäume bevestigt, und hinten ein längeres Seil, welches auf einer Seite des Wagens

gens angebunden ist und über den Wiesbaum geworfen wird, aus allen Kräften anzieht, und dann auf der andern Seite vest macht. Eine weit bequemere Art aber ist diese, wenn man am hintern Wagen unter den Leiterbäumen eine Welle anbringt, in deren zwey Enden das Seil vermittelst darein gebohrter Löcher bevestigt ist, und welche noch zwey andere Oefnungen hat, die in verschiedener Richtung zur Rechten und zur Linken darinnen angebracht sind. Man schwingt das Seil auf den Wiesbaum, und windet durch zwey Triebhölzer, die man wechselsweise in die zwey Oefnungen setzt, das Seil so lange an der Welle auf, bis der Wiesbaum veste genug ist, worauf eines der beyden Hölzer in der Oefnung eingesetzt bleibt, und sich am Wagen anspreißt. Der Vortheil ist, daß man ein ungleich kürzeres Seil nöthig hat, daß dasselbe nicht durchs Reiben abgenutzt wird, daß geringere Kräfte zum Bäumen erfordert werden, und der Wiesbaum vester aufliegt.

2) Eine bekannte Untugend muthwilliger Pferde, da sie sich auf die Hinterfüße stellen und mit dem Vorderleib gerade in die Höhe heben. Manche rathen dagegen an, man solle sich ein bey dem Kopfe nicht allzudickes Gefäß mit einem langen Halse machen lassen, woran man es bequem halten kann, solches mit Blut füllen, und dem Pferd, wenn es sich bäumt, an dem Kopfe zerschlagen, daß das Blut über den Kopf herablauft, worüber das Pferd erschrecken und seine Untugend lassen soll.

Baffetas oder **Baftas** ist eine Art weißen Kottuns von groben baumwollenen Fäden, und kommt aus Ostindien nach Amsterdam und Rotterdam. Die suratische sind die besten. Die Stücke haben meistens 13 bis 14 Ellen in der Länge und $\frac{2}{4}$tel, $\frac{3}{4}$tel bis $\frac{7}{8}$ Ellen in der Breite. Ausserdem hat man auch noch breitbraune, (*Baffetas broad brown*) breitweiße,

weiße, (*Baffetas broad-whit*) welche alle 14 Ellen lang und ¾ Ellen breit sind; schmalbraune, (*Baffetas narrow brown*) die zwar mit den vorigen gleiche Länge, aber nur eine halbe Elle in der Breite haben; und schmalweiße, (*Baffetas narrow-whit*) die nur 13½ Ellen lang und ½ Elle breit sind. Die schmale *Baffetas* heißen sonsten auch *Orgagis*, *Nossaris*, *Gaudivis*, *Nerindes* und *Dabouis*, nach den Orten, wo sie gemacht werden.

Von einer andern Art ostindischer Zeuge, die ebenfalls den Namen Baffetas führen, s. Schaub.

Baftas, s. Baffetas.

Bagaees, s. Zucker.

Bagatini, s. Piccolo.

Bagedia oder *Badadin* ist ein Apotheckerpfund von 12 Unzen.

Baggerbügel, ein Instrument zum Torfstechen, s. Torf.

Baggern, s. Torf.

Baggert, **Backert**, **Hafenräumer**, fr. *Ponton*, holl. *Bagger*, ist ein Schiff mit einem Schöpfrad, welches durch Pferde oder Menschen umgetrieben wird, bis auf den Grund reicht und den daselbst befindlichen Schlamm herausschöpft.

Bagre, s. Wels.

Bahar, **Bahaire** oder **Barre** ist ein ostindisches Gewicht. Der große Bahar, womit die Würzwaaren gewogen werden, hat 200 Katis und dieser 28 Taels, und hält nach portugiesischem Gewicht 550 Pfunde, welche zu Paris 481 Pf. 4 Unzen betragen. Der kleine Bahar hingegen hat nur 458 portugiesische Pfunde oder 401 Pf. 7 Unzen zu Paris, und pflegt man damit Zinnober, Elfenbein, Seide, Bisam u. d. g. zu wägen. Der chinesische Bahar hat 300 **Kadis**, die aber zu Malacca nur 200 ausmachen.

Bahn nennen die Bergleute das breite Theil an ihrem Hammer oder Fäustel.

Bahnen oder **Bohnen** heißt bey den Schreinern die Arbeiten von feinem Holze wohl abreiben und poliren.

Bahnhobeln heißt bey den Böttchern den Boden eines Gefäßes zierlich aushobeln.

Bahnigt nennen die Bergleute diejenige Zinngraupen, welche vielseitig und schön glatt sind.

Bahre nennet man an einigen Orten denjenigen Raum in den Scheunen, welcher anderswo Panse oder Viertel heißt. Daher Bahrwand: diejenige Wand, welche das Viertel von der Tenne absondert. Sonsten ist Bahre oder Tragbare ein sehr bekanntes Instrument zum Tragen, welches keiner weitern Beschreibung bedarf.

Bahren, s. Krippe.

Bahrenbeißer, s. Krippenbeißer.

Bahrmeister, s. Baermeister.

Bac ist im französischen eine Pferdfarbe, etwas mehr roth als kastanienbraun.

Baiac, s. Bleyweiß.

Baigu, *Begu*, *Becku* heißt ein Pferd, welches die sogenannte Pferdbohne, oder das schwarze Grübchen an den Vorderzähnen, woraus man sonsten vermuthet, daß es noch nicht über 6 Jahre alt seye, bis in sein hohes Alter behält.

Baillarge, eine Art großer Gerste, s. Gerste.

Bailler heißt Geld auf große Avanture geben.

Bailloque, eine Art Straußfedern, die von Natur weiß und braun gesprengt sind und ungefärbt gebraucht werden.

Baillorge, s. Baillarge.

Bajocco, *un bajocco Romano*, eine päpstliche Kupfermünze, deren 10. einen *Paolo* ausmachen. Das Stück beträgt nach rheinl. Währung etwa $3\frac{5}{2}$ Pfenning.

Ba-

Bajoiers heißen die Seitenwände an den Schleußen.

Bajoire ist eine holländische Münze, welche 60 Stüver oder 3 holländische Gulden gilt. Bey den Franzosen aber bedeutet dieses Wort eine Schaumünze, welche 2 Köpfe im Profil hat.

Bajoque, s. Bojocco.

Baique, s. Bagette.

Bainli, s. Ballenbinder.

Baize, s. Beize.

Baizen, s. Beizen.

Baizonge ist ein Schwamm, der in Persien an Bäumen wächst, und zu Damasco und Diarbeck zum Färben der karmoisinrothen Seite gebraucht wird. Er wird fein pulverisirt und eine halbe Stunde gekocht, und giebt sodann der Farbe eine ganz vorzügliche Schönheit.

Baizu, s. Baigu.

Bakeier ist ein Werkzeug, wie ein Säbel gestaltet, aber stumpf, und wird von den Weißgerbern und Kürschnern zum Abziehen der Felle gebraucht.

Bakkeljau, s. Kabliau.

Bakken ist ein rundes, hölzernes Gefäß der Kottundrucker, worinnen sich ein Rahmen mit doppeltem Boden befindet. Auf dem obern Boden, der aus einem ausgespannten Tuch bestehet, wird die Farbe auseinander gestrichen. Der untere ist von Leder und schwimmt auf dem Wasser, um die Farbe feucht zu erhalten.

Balam pulli ist der malabarische Name der indianischen Tamarinde.

Balance. Außer der bekannten gemeinen Bedeutung dieses Wortes, verstehet man auch bisweilen darunter die Angabe der Schiffer über ihre Ladung. Von der weitern Bedeutung unter den Kaufleuten handelt der Artickel; Bilanz.

Balancirer ist bey den Feuerlöschmaschinen oder Sprützen der hölzerne Waagbalken, an welchen sowohl die Kolbenstangen als die Schachtstangen gehänget und dadurch in Bewegung gesetzet werden.

Balançon nennen die Franzosen eine Art Tannenholz, welches man in kleinen Stücken verkauft, und womit besonders in Languedok ein beträchtlicher Handel getrieben wird.

Balani, *Glandes*, *Pollicipedes*, fr. *Poucepieds* sind kleine mit Schalen bedeckte Fische, in Gestalt der Eicheln, welche in der spanischen See, um Bretagne und Normandie an den Klippen hängen. Sie sind gut zum Essen. Ihre Beine sehen aus wie Daumen, und daher haben sie den Namen *Pollicipedes.*

Balanzia, s. Melone.

Balanzfisch, s. Hayfisch.

Balaou sind eine Art Sardellen, welche bey der Insel Martinique gefangen werden.

Balase, s. Rubin.

Balasins, s. Rubin.

Balasor oder Ballasor ist ein aus Baumrinde gemachter Zeug, welchen die Engländer aus Ostindien bringen. Die Stücke sind 8 Ellen lang und $\frac{3}{4}$ Ellen breit.

Balasse, s. Rubin.

Balastri nennet man zu Smirna die schönste venetianische *Draps d'or.*

Balazée oder *Sauvaguzées* von Surate sind weiße baumwollene Tücher, welche im Reich des großen Mogols gemacht werden, $13\frac{1}{2}$ Elle lang und $\frac{3}{4}$ Ellen breit.

Balche, s. Blaufellchen.

Balcke, s. Balke.

Baleon

Balcon oder **Trompetergänglein** ist ein Austritt vor einem **Fenster**, welcher mit einem steinernen oder eisernen **Geländer** eingefangen ist und auf Säulen, Lastträgern oder Tragsteinen ruhet.

Baldrath, s. Wallrath.

Balg heißt die Haut eines kleinen Thieres, welche ganz und ohne solche an dem Bauch aufzuschneiden, abgestreift worden. Sonsten bedeutet Balg auch einen Blaßbalg, wovon aber dieser besondere Artickel nachgesehen werden kann.

Den Balg abhängen oder abschätzen heißt auf Bergwerken so viel, als durch Ableitung des Wassers, welches die Blasbälge treibt, machen, daß solche stille stehen.

Den Balg vernasen oder vernäsen nennen die Bergleute, wenn sie bey dem Anfang des Schmelzens die eiserne Schnauze an dem Blasbalg mit etwas bedecken oder Schlaken vorsetzen.

Der Balg versetzt sich, heißt so viel, als der Balg ziehet Feuer an sich.

Balgen oder **Baljen** nennet man die von dem Wasser selbst gemachte Kanäle.

Balgenbreter nennet man den Boden und die Decke eines Blasbalges. Diese ist oben, und beweglich; jener aber ist unbeweglich und ruhet auf dem Gerüste.

Balggerüst heißt dasjenige Gestell, auf welchem die Blasbälge ruhen.

Balgkopf nennet man den eigentlichen hohlen Körper eines Blasbalges.

Balgleisten sind lange hölzerne Stäbe, welche inwendig über das Balgleder genagelt werden.

Balgliese oder **Lisse** ist die eiserne Schnauze oder das Vordertheil des Blasbalgs.

Balnie heißt ein grober wollener Zeug, der zum Einpacken der Waaren gebraucht wird.

Balisier oder *Balizier* heißt ein indianisches Rohr.

Balken sind viereckigt gezimmerte Bauhölzer, welche nach der Breite der Gebäude, von einer Mauer zur andern horizontal gelegt werden, und worauf der Boden des obern Stockwerks ruhet, denn diejenige Hölzer, welche der Länge nach liegen, heißen Durchzüge. Bey Fußböden heißt man sie Fußbodenbalken; bey Dächern, Dachbalken, Kehlbalken, Hannebalken; bey Brücken, Brückenruthen und im Grunde, Grundbalken. Je länger der Balken ist, desto schwächer ist er; und wann er auf die hohe Kante gesetzt wird, so trägt er ungleich mehr als ausserdeme.

Msr. Genneté will aus Erfahrungen gefunden haben, daß ein Balken, der $8\frac{1}{2}$ Zoll breit und $8\frac{1}{2}$ Zoll hoch war, achtmal weniger Stärke hatte, als ein Balken, der $8\frac{1}{2}$ Zoll zur Breite und 17 Zoll zur Höhe hatte, da er doch eigentlich nur eine doppelte Stärke hätte haben sollen. Es wächset also die Kohäsion noch sehr durch die Dicke der Balcken.

Die Proportion ist ungefehr diese: Ein Holz von $1\frac{1}{2}$ Fuß Länge, 1 Zoll Höhe und 2 Zoll Breite trägt, auf der platten Seite liegend, nur 805 Pf. und auf der schmalen Seite 1580 Pf. Hat es bey gleicher Länge blos einen Zoll ins Gevierte, so bricht es schon bey einer Last von 600 Pf. Nach Bullets Untersuchungen ist die beste Proportion folgende:

Länge.

Länge. Fuß.	Breite. Zoll.	Höhe. Zoll.
12	10	12
15	11	13
18	12	15
21	13	16
24	14	18
27	15	19
30	16	21
33	17	22
36	18	23

Ein Balken, der an beyden Enden wohl bevestiget ist, trägt ungleich mehr als der, so blos aufliegt. Ein Holz von 2 Fuß Länge und 1 Zoll ins Gevierte hat, bey angestellter Probe, wohl bevestigt 283 Pf. blos aufliegend aber nur 187 Pf. getragen.

Balkenanker sind eiserne Anker, welche an die Balken bevestiget werden, um dadurch die Stock- und Hauptmauern zu verbinden.

Balkendecke heißt eine aus lauter zusammen gefügten Balken bestehende Decke eines Zimmers.

Balkengesims ist ein Gesims, welches bey hölzernen Gebäuden zur Verkleidung oder Verbergung der Balkenköpfe zwischen zweyen Stockwerken angebracht wird.

Balkenkanten sind die 4 Seiten eines Balken.

Balkenklafter ist ein bey dem Bauwesen gewöhnliches Maas von 6 Fuß lang und 1 Fuß breit und dick; und folglich von 6 Kubikfuß Innhalt.

Balkenkopf ist das Ende eines Balken, womit derselbe aufliegt. Die Balkenköpfe werden da, wo sie eingemauert werden, von dem Kalk angegriffen und in kurzer Zeit zur Vermoderung gebracht. Solchem Uebel abzuhelfen, gebraucht man folgende Mittel: 1) An die Balken darf kein Kalk kommen, sondern an dessen Statt nimmt man Leimen, der

nicht so fressend ist und die Fäulniß nicht so sehr befördert, wie der Kalk. 2) Man brennet die Balken, so weit sie eingemauret werden, auf allen 4 Seiten an. 3) Man beschmiert sie eben so weit mit heißem Pech oder Wagenschmier.

Balkenriß ist ein Aufriß eines Gebäudes, in welchem man nichts als das ganze Gebälk oder Zimmerholzwerk desselbigen siehet.

Balkenruthe ist ein Maas, eine Ruthe lang und einen Schuh breit und dick.

Balkenschnur heißt bey dem Kanefaßmacher eine bogenmäßig hängende Schnur, dergleichen unter jedem Schaft eine angebracht ist, und in deren Mitte mehrere andere Schnüre, welche Bodenschnüre genennt werden, angebunden sind. Diese letztere werden, nach Maasgab des Musters, welches verfertiget werden soll, an die Fußschemel angebunden, damit, je nachdem ein Fußschemel getreten wird, dieser oder jener Schaft heruntergezogen und der Eintrag gehörig eingeschossen werde.

Balkenwaage ist 1) ein altes Werkzeug, womit man große Lasten, zwar langsam, aber auch sanft und behutsam in die Höhe heben kann. Sie bestehet aus einem Balken, der von einer starken hölzernen Säule unterstützet ist. An einem Ende desselben wird die Last angebracht und an dem andern ist eine stehende Schraube, welche aber an dem Boden wohl bevestiget werden muß, damit sie von der Last nicht aufgezogen werden kann. 2) Ist es ein Instrument der Wachsbleicher, welches aus einem sehr tief herunter hängenden Reifen bestehet, an welchem man die Dächte über der Pfanne aufhängt, in welcher das geschmolzene Wachs ist, das man mit dem Löffel schöpft und die Dächte damit begießt. Zu den Altarkerzen nimmt man eine eiserne und zu den gemeinen Kerzen eine hölzerne Balkenwaage.

Ball, s. Ballot.

Ballani oder Ballari sind eine Art Seemuscheln, welche an dem Meerstrande der Mark Ankona in großen Steinen lebendig gefunden werden. Man speißt sie häufig in Rom; sie haben aber doch einen besondern Geschmack, welcher nicht jedermann anstehet.

Ballas, s. Rubin.

Ballasor, s. Balasor.

Ballasse, s. Ballase.

Balleisen ist ein schräggeschliffener Meisel, womit die Glieder der Rahmen vertiefet werden.

Ballen heißt:

1) Bey den Papiermachern eine Quantität Papier von 10 Rieß,

2) Bey den Kaufleuten eine Parthie Waaren, welche ordentlich zusammengepackt, außen mit Leinwand, Matten, Strohe ꝛc. umschlagen und mit Stricken zusammen gebunden sind; und

3) bey den Buchdruckern diejenige Instrumente, womit die Farbe auf die Lettern aufgetragen werden; sie bestehen aus hölzernen, mit Leder überzogenen und mit Roßhaaren ausgestopften holen Scheiben mit hölzernen Seiten- oder Handgriffen.

Ballenbinder werden diejenige Personen genennet, welche den Kaufleuten ihre zu versendende Waaren in Matten, Leinwand, Packtuch u. d. g. einpacken und emballiren. Die Auflåder rechnet man zwar bisweilen auch zu dieser Gesellschaft, sie verstehen sich aber selten gut auf das Ballenbinden, sondern beschäftigen sich meistens nur mit dem Auf- und Abladen der Güter.

Ballenknechte heißen in den Buchdruckereyen diejenige Hölzer, worauf die Druckersballen ruhen.

Ballenmeisel ist ein flacher breiter Meisel, dessen sich die Büchsenschäfter zu der ersten groben Arbeit bedienen.

Ballenmeister. Wann zween Buchdruckergesellen an einer Presse arbeiten, so wird derjenige, welcher die Ballen zu besorgen hat, Ballenmeister genennet.

Ballenscheeren heißen diejenige Scheeren, welche nicht bestellt, sondern für die Haußirer auf den Kauf gemacht werden.

Ballenwaaren, fr. *Marchandises des Balles*, werden kleine Eisen- und andere Waaren genennet, welche man auf den Kauf verfertigt und insgemein kurze Waaren heißt.

Ballenzinn wird das deutsche in Böhmen und Sachsen gegrabene Zinn genennet, weil es in zusammen gerollten Tafeln verschickt wird. Wenn die Ballen blank und rein sind, so ist das Zinn leicht flüßig, sind sie aber weißfleckig, so ist das Zinn dickflüßig und hart zu verarbeiten.

Ballerus, fr. *ordeliere*, ist ein kleiner eßbarer Fisch, der sich in Flüssen und Teichen aufhält. Er hat weder Zähne noch Zunge, aber Kieferbeine und einen fleischigten Gaumen. Der Leib ist mit kleinen, zarten, schwärzlichten Schuppen bedeckt. Er hält sich stets am Ufer auf.

Ballier, s. Baukondukteur.

Ballin nennet man in den Handelsstädten der Landschaft Guienne, was man in dem übrigen Frankreich *Emballage* heißt.

Ballon, s. Ballot. Auch heißt *Ballon* ein gläsernes Gefäß der Chemisten, welches die Gestalt einer Phiole, aber einen sehr kurzen Hals hat.

Ballet heißt überhaupt ein Ballen Waare, insbesondere aber a) eine Anzahl französischen Papiers, nämlich 24 Rieß von dem mit dem Kreuzchen und 14 Rieß von dem mit der Krone. b) Eine Quantität lothringischer Glaßtafeln, welche bey dem weißen Glaß aus 25 Bänden, jeden zu 6 Tafeln; bey dem Farbenglaß aber aus $12\frac{1}{2}$ Bänden, jeden zu 3 Tafeln,

seln, bestehet. c) Bey der antillischen Handlung 60 Pf. geräuchertes Fleisch.

Ballotation heißt auf den Märkten zu Bozen die Beylegung der unter den Kaufleuten entstandenen Streitigkeiten, durch die meiste Stimmen.

Balsam. Der natürliche Balsam ist eine ölichte, stark riechende und gewürzhafte Materie, welche von selbst oder durch gemachte Einschnitte aus Bäumen und Stauden fließt. Sie haben ihren vorzüglichsten Nutzen in der Arzneywissenschaft und vornämlich in der Wundarzneykunst; doch werden sie auch von den Parfumirern stark gebraucht. So wie die künstliche Balsame blos officinel sind, so verdienen auch die natürliche blos in der Rucksicht einige Erwähnung, weil sie einen beträchtlichen Handlungsartickel ausmachen. Die vorzüglichste hiervon sind: 1) Der Copeiische oder Copahu Balsam, lat. *alsamus Copaivae*, fr. *Laume de Copaie*, welcher anfänglich weiß aussiehet, mit der Zeit aber dicker und gelblicht wird. Er kommt aus Brasilien und den antillischen Inseln. 2) Der wahre Balsam, sonsten auch der weiße, ingleichem der syrische, indische, aegyptische und constantinopolitanische, oder auch der Balsam von Mecca, von Gilead und Groß-Cairo genannt, lat. *alsamum verum*, *Syriacum*, *Judaicum*, *Opobalsamum*, *alsamelaeum de Meccha*. Dieser kommt von Mecca sein Vaterland aber ist das steinigte Arabien. Er siehet dem copaischen Balsam viel gleich, hat aber einen viel bessern Geruch. 3) Der peruvianische Balsam, lat. *alsamum Peruanum* oder *Peruvianum*, fr. *aume de Perou*, hat seinen Namen von seinem Vaterland Peru. Man hat hievon dreyerley Sorten, nämlich einen weißen flüßigen, einen röthlich und trockenen, und einen schwarzen flüßigen, welcher der gemeine

peruvianische Balsam genennet wird. Man findet alle diese Balsame selten unverfälscht, und will die unverfälschten an folgenden Merckmalen erkennen: 1) Daß sie, auf warmes Wasser gegossen, sich ganz ausbreiten, so bald das Wasser aber kalt wird, sich wiederum zusammen ziehen; 2) daß etliche Tropfen davon die Milch gerinnend machen, und 3) daß sie auf den Kleidungen keine Flecken hinterlassen.

Balsenbrücken sind Brücken, welche in Indien aus mit Luft angefüllten Säcken von Seehundsfellen gemacht werden.

Balzane ist ein weißer Fleck, welchen die braune Pferde an den Füßen, und gemeiniglich von den Knorren bis an den Huf zu haben pflegen. Diejenige Pferde, welche solche Flecken an 3en Füßen haben, hält man für die besten; im Grunde aber mag es ein lächerlicher Aberglaube der Pferdehändler seyn.

Bambacium, s. Baumwolle.

Bambele oder **Bambelefisch**, lat. *Bambele, Tigurinorum*, Raj. fr. *Bambelle*, ist eine Art von kleinem Weißfisch, welcher sich in dem Zürcher See findet. Er ist etwa 4 Zoll lang, hat einen safrangelben Augenring, eine vom Kopf bis zum Schwanz schief herab gehende braune Linie, bey dem Anfang des Schwanzes einen braunen Fleck und am Gelenke seiner Floßfedern eine Art von röthlichgelben Wärzchen.

Bambo ist ein Maas auf der Insel Sumatra, ohngefehr zween Schoppen haltend.

Bamboche ist das Verkleinerungswort von *Bambow*.

Bambosrohr, s. Bambu.

Bambu oder **Bambusrohr, indianisches Zuckerrohr, malabarisches Rohr**, *Arundo (Bamboa) calycibus multifloris, spicis ternis sessilibus*, Linn. Diese indianische Pflanze ist die größte Gattung Schilfes, die bekannt ist; sie ist so hoch als ein

Baum,

Baum zur Zeit ihrer Blüte. Das Holz ist inwendig mit einem Mark angefüllet, welches die Indianer herauspressen und zu Zucker einkochen. Es wächst dieses Rohr an dem ganzen malabarischen Seestrich, besonders an der Küste von Koromandel. Im Jahr 1759. wurde es von Martinique nach Domingo versetzt.

Bams, s. Barms.

Ban ist eine Art glattes und feines Nesseltuch, welches die Engländer aus Ostindien bringen. Das Stück ist 16 Ellen lang und ¾ Ellen breit. Sonsten ist auch Ban ein Name eines Kaffeebaums.

Bananas, ein amerikanischer Baum, hat 3 bis 3½ Fuß im Umfang und wird 10 bis 12 Fuß hoch. Er gleichet dem Plantainbaume und trägt Schotten, worinnen eine süße schmackhafte Frucht liegt, welche auf der Zunge zergehet.

Banatte ist ein von Weiden geflochtener oder von Kupfer verfertigter und mit Löchern versehener cylinderförmiger Korb oder Seiher, dessen sich die Lichterzieher bedienen, um das zerlassene Unschlitt von den Grieben zu reinigen.

Banc, s. Banco.

Bancal oder *Boncal* ist ein Gewicht im Königreich Achim, auf der Insel Sumatra, welches 3 Loth 1½ Quentchen kölnischen Gewichtes hält.

Bancalität, ein besonders zu Wien gebräuchliches Wort; begreift alles unter sich, was die Einrichtung und Ordnung der Banken sowohl, als die dazu gehörige Personen betrift.

Banchativa war unter den Franken eine Abgabe, welche von den Garköchen erhoben wurde.

Banchieri, s. Banquiers.

Banck, s. Banco und Fleischbank.

Banckerott, s. Bankerott.

Banco, oder eine **Bank** bedeutet in der Handlungswissenschaft denjenigen Ort, woselbst man seine Gelder mit Sicherheit hinterlegen und sodann mit Nutzen und Bequemlichkeit, nach Gefallen, darüber disponiren kann. Man hat öffentliche Banken, welche unter der Garantie, oder wenigstens unter der Autorität und dem Schutz eines Staats errichtet wurden, und Privatbanken, welche blos von Privatpersonen gehalten werden und auf ihrem alleinigen Kredit beruhen. Sonsten aber theilet man die Banken in Girobanken, Umlauf- oder Zettelbanken und Lehnbanken, wovon die besondere Artikel: **Girobank**, **Lehnbank** und **Zettelbank** nachzusehen sind. Die Wechselbanken und Judikaturbanken gehören nur dem Namen nach hieher, und sind ihrer Einrichtung nach so sehr von den übrigen verschieden, daß die vorangeschickte Definition gar nicht auf sie paßt. Auch von diesen werden zween besondere Artikel folgen.

Die Banken sind hauptsächlich dazu erfunden worden, damit die Kaufleute des beschwerlichen Zahlens, so wie der kostbaren und gefährlichen Versendung ihres Geldes überhoben werden mögen, und dagegen ihre Zahlungen mit mehr Bequemlichkeit und Sicherheit, entweder durch das Ab- und Zuschreiben in den Büchern der Bank, oder durch das Umsetzen der Bankarten leisten können. Nebstdem aber gewähret eine Bank auch noch die beträchtlichen Vortheile, daß der Einleger nicht besorgen darf, daß ihm seine große Baarschaften entwendet oder durch Unglücksfälle zu Grund gerichtet werden mögten; daß es die Bank in ihrer Gewalt hat, den schädlichen Ausfluß der guten Münzsorten in fremde Länder, und den Schaden, welcher der Handlung durch Veränderung des Münzfußes zugefüget wird, zu verhüten; daß sie die anvertrauete Gelder, welche sie entweder gar

gar nicht, oder doch mit sehr geringen Procenten verzinsen darf, mit großem Vortheil umsetzen kann, und noch andere mehr, welche aus der nähern Beschreibung der besondern Arten von Banken erhellen werden.

Ein handelnder Staat kann eine wohleingerichtete Bank nicht wohl entrathen; aber nicht ein Staat, der eine blühende Handlung erst erlangen will, braucht eine Bank, sondern derjenige, welcher sie breits hat: denn die Bank ist eine Erleichterung und keinesweges die Grundursache eines großen lebhaften Handels.

Eine Bank kann ohne unbeschränkten Kredit nicht bestehen, und die Sicherheit, welche sie leistet, ist der Grund, worauf sie ruhet. Die Sicherheit ist eine Folge von dem Vermögen, welches der Eigenthümer der Bank besitzt, und von der Gerechtigkeit, welche ihn verbindet, jedem für sein Vermögen, das er ihm anvertrauet hat, zu allen Zeiten auf das pünktlichste zu stehen. Wo man diese beede Gründe findet, da kann man sein Geld ganz sicher niederlegen. Ein handelnder republikanischer Staat kann z. B. ohne sich ganz zu ruiniren, durch unrichtige Zahlungen seinen Kredit nicht schwächen, und seine eigene Wohlfahrt verbindet ihn zu der genauesten Pünktlichkeit in Erfüllung seiner Zusagen. Wenn aber ein Staat sich selbst zu schützen ausser Stand ist; oder wenn man weis, daß er sich seinen Verbindlichkeiten gerne entziehet; so hat man zuverläßig keine Sicherheit, wenn man ihm sein Vermögen anvertrauen will. Uebrigens vergleiche man damit den Artickel Bankorecht.

Bancoagent. s. Mäkler.

Bancoagio wird das Aufgeld genennet, welches auf die in den öffentlichen Banken eingehende und auszuzahlende Kapitalien gelegt ist; wo hingegen Agio

auf

auf Bankogeld diejenige Aufgabe bedeutet, welche man alsdann bezahlen muß, wenn man Bankogeld gegen andere Münzsorten einlösen will. Was hierbey in Ansehung des hamburg. Bankoagio besonders zu merken ist, wird man unter Hamburg finden.

Bankobediente sind die bey einer öffentlichen Bank angestellte Buchhalter und Kaßirer.

Bancobillet oder **Bankzettel** ist eine schriftliche Anweisung, daß dem Glaubiger die bestimmte Summe von des Schuldners in der Bank zu fodern habenden Kapital zu- und dagegen diesem abgeschrieben werden solle.

Bankobuch heißt dasjenige Buch, worinnen die Kaufleute notiren, was sie in der Bank stehen und davon bereits andern angewiesen haben. Eine hauptsächliche Erforderniß desselben ist, daß man auf jeder Blattseite die Numer des Foliums bemerke, auf welchem von den Buchhaltern in Banco die Rechnung eingetragen worden ist.

Bankokaßirer sind diejenige, welche die bey den öffentlichen Banken einlaufende Gelder in Empfang nehmen und wiederum auszahlen.

Bancoconto heißt die Gegen- oder Abrechnung, welche man mit der Banco über seine darinnen eingelegte Gelder hält, um sich derselben bey Ceßionen und Zahlungen bedienen zu können.

Banco del Giro, s. Girobank.

Banco di depositi, s. Girobank.

Bankogeld heißt dasjenige Geld, welches in einer öffentlichen Bank, mit Ausschluß aller andern Münzsorten, angenommen wird. Zu **Venedig**, welches die älteste Bank hat, sind die wirklich geprägte Münzsorten der Republik, oder das Kurrentgeld auch zugleich Bankogeld, nur mit dem Unterschied, daß eine Summe in Banko allemal um 20 Procent

besser

besser ist, als die nämliche Summe in Kurrentgeld nach altem Werthe; so wie auch dieser um $29\frac{1}{11}$ Procent besser ist als der neue Werth, oder moneta corrente piccolo. Wer sich also in den Büchern der Bank 10 Lire grosse oder 100 Ducati di banco zuschreiben will, der muß $154\frac{5}{8}$ Ducati corr. piccoli dafür bezahlen.

Zu Amsterdam bestehet das eigentliche Bankogeld nur in den groben silbernen Münzsorten des Staats, welche ihr vollkommenes Gewicht haben. Diese Silbermünzen sind die Dukatons, die Dreyguldenstücke und die sogenannte Species- und Current- oder Albertusthaler. Die Dukatons werden, wenn sie vollwichtig sind, in der Bank für 60 holländ. Stüber: das Dreyguldenstück zu 57 Stüber, der Speciesreichsthaler zu 50 und der Albertusthaler zu 48 Stüber angenommen. Im gemeinen Handel und Wandel aber gelten: die Dukatonen 63, die Dreyguldenstücke 60, die Speciesthaler 51 oder 52 und die Albertusthaler 50 Stüber. Der holländische Bankgulden ist nicht nur um des Gebrauchs willen, sondern nach seinem innern Silbergehalt über 6 Procent besser als der gemeine Currentgulden. Es nimmt aber diese Bank auch ausländische Münzsorten in einem regulirten Preiße an, und schreibt sie dem Einleger auf seine Rechnung zu gut; läßt ihm aber dabey die Freyheit, solche gegen Zurückgab des von der Bank erhaltenen Recepisse, welches er nach Gefällen an andere verkaufen und ordiniren kann, wieder abzuholen. Die Münzsorten, welche man auf solche Art in die Bank legen will, müssen aber immer richtig abgezählt, von den Goldsorten jederzeit 500 oder 1000, von den Silbersorten aber wenigstens 200 Stücke in einen Beutel gethan, abgewogen und versiegelt werden. Die Münzen, welche in solcher Maas angenommen werden, ihr Preiß und das Gewicht, welches sie

haben

haben müssen, wird unter dem Artickel Girobank angezeigt werden.

Zu Hamburg bestehet das Bankogeld in Speciesreichsthalern, die im Korn 14 Loth 4 Gran feines Silber in der rauhen Köllnischen Mark halten, und davon 8 Stücke auf die rauhe Mark gehen. Es gehen also von den hamburg. Bankothalern netto 9 Stücke auf die feine Mark. Die Bank nimmt jeden solchen Thaler für 3 Mark an, und schreibt dem Einbringer noch neben dem 1 vom tausend zu gut. Man sehe hievon den Artickel Hamburg nach.

Die Bank zu **London** hat kein besonderes Bankogeld, sondern nimmt alle englische Münzen an. Die Banken zu **Koppenhagen** und **Berlin** kommen mit ihr darinnen überein, daß sie kein besonderes Bankogeld haben.

Die Bank zu **Nürnberg** hat sonsten nur die bis zum Jahr 1721. gebräuchlich gewesene Münzsorten, an kayserlichen, kurfürstlichen, reichsfürstlichen, städtischen und französischen ganzen und halben Thalern und Zweydrittelstücken angenommen; weil aber diese Species sich je länger je mehr verlohren haben, so hat man in neuern Zeiten auch angefangen die Karolinen, französische alte Louis d'or und spanische Doppien zuzulassen; und seit einigen Jahren nimmt man sogar die Konventionsthaler für 2 fl. cour. an.

Banco halten heißt so viel als Wechselhandlung treiben.

Bancoherren werden an einigen Orten die Wechsler genennet; insgemein aber verstehet man darunter die Bankodeputirten.

Banco intacciren nennet man, wenn jemand in Banko mehr auf sich schreiben läßt, als er darinnen zu fordern hat.

Ban-

Banco *Procura* heißt eine Vollmacht, welche derjenige vorzeigen muß, der im Namen eines andern in Banco agiren und über seine darinnen angelegte Gelder disponiren will. Sie muß in Beyseyn zweener Zeugen errichtet und von den Buchhaltern registriret werden, und ist nicht länger als ein Jahr gültig.

Bancorechnung, s. Bancoconto.

Bancorecht. Hierunter verstehet man die den öffentlichen Banken verliehene Privilegien, welche insgemein darinnen bestehen, daß

1) der ganze Staat für die in der Bank deponirten Gelder haftet,

2) auf selbige kein Arrest angenommen wird; und

3) gegen die mit den Bankobüchern überwiesene Zahlung keine Ausflucht mehr statt findet.

Banco Rotto, s. Bankerott.

Bancoschreiber sind die in den öffentlichen Banken angestellte Buchhalter.

Bancoschriften heißen die einzelne Summen oder Posten, welche man sich in Banco ab- oder zuschreiben läßt.

Bancothaler, s. Bancogeld.

Bancozahlung heißt diejenige Zahlung, welche durch Ab- und Zuschreiben in der Bank geleistet wird.

Bancozettel, s. Bancobillet.

Band. Was gewebene Bänder sind, verstehet jedermann ohne weitere Erklärung; und von den verschiedenen Arten der Bänder sind die Artickel: Basfein- Figur- Floret- Gegenkurt- glatte Kometer- Lisier- Ligatur- Moor- Moorlagatur- Stoff und Treßband, von der Art sie zu verfertigen aber die Artickel: Bandmühle und Possementirer nachzusehen. Die englische Bänder haben den Vorzug vor allen und nach diesen folgen die französische unmittelbar. Aber auch in Deutschland, und vornämlich zu Berlin, Elberfeld im Bergischen, Leip-

Leipzig, Dohna, Großröhrsdorf, Radeberg, Taucha, Annaberg, Buchholz, Halle in Sachsen, Crevelt, Wilhelmsdorf und vielen andern Orten werden viele und theils recht schöne Bänder, und besonders die leinene sogenannte köllnische Band zu Mühlheim in großer Menge verfertiget.

Sonsten hat das Wort Band noch folgende Bedeutungen:

a) Bey den **Zimmerleuten.** Ein Stück Holz, welches zwey andere Hölzer dergestalt miteinander verbindet, daß sie in ihrer Lage bleiben müssen und nicht weichen können. Wird es aber durch Zapfen mit selbigen verbunden, so heißt es nicht mehr Band, sondern Riegel.

b) Bey den **Schlossern.**

1) Dasjenige Beschläg, womit Thüren, Fenster, Läden und dergleichen dergestalt bevestiget werden, daß sie sich hin und her bewegen lassen. Von den verschiedenen Arten dieser Bänder handeln die besondern Artickel: Bockshornbänder, Fischbänder, flämische Bänder, gekripte Bänder, Hackenbänder, Muschelbänder, Schaufelbänder, Rosenbänder, Lilienbänder, Schwalbenschwänze und zusammengefeilte Bänder.

2) In der Sprengwerksarbeit, die Hülse, womit die figurirte Stangen des Sprengwerks aneinander bevestiget werden.

c) Bey dem **Hutmacher.** Derjenige Theil des Huts, wo sich Kopf und Rand miteinander vereinigen.

d) Bey dem **Messerschmied.** Der Beschlag von Silber, Meßing oder Eisen, womit er das Heft, da wo die Klinge herausragt, umgiebt.

e) Bey Büchern ist die Bedeutung dieses Worts bekannt genug.

Bandanoes, s. Grastaffent.
Bandanous, s. Grastaffent.
Bandartige Zeuge nennet man diejenige, welche vielfärbigte Streife, in welche Figuren gewebt sind, haben.

Bandbiene, lat. *Apis fasciata*, Linn. ist am Vorgebürge der guten Hofnung zu Hause und gleichet der Esausbiene.

Bandbohrer ist derjenige Bohrer, womit der Zimmermann die Löcher zu den hölzernen Nägeln bohrt, mit welchen die ineinander gezapfte Balken bevestiget werden.

Banddrat heißen die Dratzieher diejenige Arten von Mitteldrat, welche sie in Ringe wickeln und mit Drat umschlingen.

Bande ist ein kleines Gewicht von etwa 2 Unzen, womit auf der Küste von Guinea der Goldstaub gewogen wird.

Bandeisen ist 1) ein Werkzeug des Messerschmieds, in einem eisernen Stock bestehend, worauf er dasjenige Band verfertiget, mit welchem er den Griff des Messers unter der Klinge umgiebt. 2) Dasjenige schmal und dünne geschmiedete Eisen, aus welchem die Faßreife verfertiget zu werden pflegen.

Bandfisch, s. Spitzmaul.

Bandhacken ist ein gerader eiserner Hacken, an jedem Ende mit einer umgebogenen scharfen Spitze versehen, deren eine gerade vor sich herab, die andere aber in die Quere gehet, und womit die Zimmerleute die zu beschlagende Bäume in ihrer erforderlichen Lage erhalten Bey den Böttchern oder Büttnern hingegen wird dasjenige Werkzeug also genennet, womit sie die Reife über die Stäbe zwingen.

Bandkegel, s. Bandhacken.

Bandmacher heißen diejenige Bortenwirker, welche blos Zwirnband machen und nicht zünftig sind.

Bandmesser ist eine Art Handbeil, gewöhnlich mit einem Griff von Meßing, fast in der Gestalt eines Hackmessers in der Küche, womit die Faßbinder die Reife abzuhauen pflegen.

Bandmühle ist ein Webstuhl, der entweder durch ein Wasserrad oder durch Menschenhände in Bewegung gesetzet wird, und ungleich mehr Bänder in einer gegebenen Zeit verfertigt, als durch Menschenhände an einem gemeinen Stuhl gemacht werden können.

Die gefärbte Seidenstrehnen werden auf einer Spulmaschine von den Spinden auf Spulen gebracht, und diese volle Spulen auf eiserne Spillen, die einen hölzernen Knopf zum Fuße haben aufrecht, und in Reihen hintereinander, auf einen kleinen Zettel oder Scheertisch gesteckt sind. Von allen Spulen lauft ein Faden durch eine Querreihe von gewundenem Drat, die am Ende des Scheertisches aufgerichtet wird, hindurch; welches die Arbeiter in den Stand setzt, jeden Fadenknoten einzeln säubern zu können.

Vor dem Scheertische stehet das Zettelrad mit einem Gestell. Dieses Rad ist ein sechsärmiger kleiner Haspel. Es stehet mit seiner Achse zwischen zween kleinen Posten, deren einer am Kopf gespalten ist, und in dieser Spalte ein eisernes gezacktes Rad trägt. Wenn das Rad gedrehet wird, so bewegt sich an dem gespaltenen Posten ein Zeiger im Zirkel herum, dessen Scheibe in 4 Theile getheilt ist, damit man wissen kann, wie viel Stücke Band aus einer Kette zu verfertigen sind. Das eiserne Zeigerrad wird durch ein blindes eisernes Getrieb umgedrehet, welches in die Achse des Haspels eingeschnitten ist. Vorne trägt die Haspelbank, zwischen zween Posten, eine Kettenspuhle. Der Arbeiter wendet mit der rechten Hand die Kurbel des Haspels um, und führt mit

mit der linken die vom Scheertisch, längs der Haspelbank, laufende Kette bis zur Spule fort; und zwar alle Kettenfäden in ein einziges Pack neben einander, damit alle einzelne Spulenfäden auf die große Spule, als ein einzelner Faden, hinauf gewunden werden mögen.

Ein kleiner Bursche hebt und senkt vor dieser Bandmühle eine Stange auf und nieder; mehr ist nicht nöthig, um 10 oder 12 schmale Bänder auf einmal zu weben. Längs der ganzen Lade stecken flache Schützen mit kleinen Einschußspulen, die sich zwischen zween eisernen Klammern, mittelst einer Laufstange, hin und her schieben. Die Laufstange wird durch Stricke von einem eisernen Schlosse, das in einem hölzernen Gehäuse rechter Hand an der Mühle liegt, hin und hergezogen. Dieses Schloß erhält seine Bewegung von eisernen Dratruhten, welche an den Tritten hängen; und leztere werden durch Hölzer bewegt, die wie Dreyecke ausgeschweift sind. Diese Hölzer stecken auf einer viereckigten Welle, woran zugleich das Kammrad bevestiget ist. Dieses greift über sich in ein hölzernes Getriebe ein, durch welches eine eiserne Welle gehet, an deren Ende ein starkes Holz, in Gestalt eines Mühlsteins, bevestiget ist, welches die Bewegung der Maschine erhalten muß. Gleichen Dienst leistet auch das am andern Ende dieser Welle aufgesteckte hölzerne Schwungrad. Die Achse dieser beyden Schwunghölzer wird durch zween hölzerne Arme, vorne vor dem Stuhl hinweggeführt. In beeden Armen steckt eine hölzerne Querstange, oder diejenige Griffstange, welche der Bursche mit der Hand auf- und niederschwingt. Bey jedem Auf- und Niederschwingen geschiehet der Durchschuß von den Spulen zwischen den ausgespannten Ketten aller Bänder auf einmal. Die Kettenspulen stecken hinterwärts am Stuhle auf einer Leiter, ge-

gehen von da über eine Stange mit Rollen in die Höhe, von dort unter einem Baum, der mit der Lade parallell ist, hindurch, weiter durch ein langes Rohrried, hiernächst durch das ganze Litzengeschirr und dessen Schleifen, und endlich durch die Lade; von wo aus das fertige Band, unter einem nach der Breite des Bandes durchlöcherten Baum herabsinkt.

Die Bandmühlen sind gegen das Ende des 16ten Jahrhunderts erfunden worden. Der Erfinder soll ein Holländer gewesen, und zur Dankbarkeit in ein ewiges Gefängniß gesendet worden seyn, weil man besorgte, seine Erfindung möchte viele Leute ausser Brod setzen. Auch in Deutschland wurden solche durch Reichsgesetze verbothen, in neuern Zeiten aber dannoch geduldet.

Es ist gar nicht zu läugnen, daß auf einer Bandmühle ungleich mehr Ellen Band in einem Tag gewürket werden können, als auf einem gemeinen Stuhl; ob man schon zugeben muß, daß wann ein einziger Kettenfaden reißt, die ganze Maschine so lange still stehen muß, bis selbiger wiederum angeknüpfet ist: dahingegen aber kann man auf selbigen nichts als glatte und keine so dauerhafte Waare weben als wie auf gemeinen Stühlen.

Bandreife heißen bey den Faßbindern diejenige Faßreife, welche nicht blos ineinander gesteckt, sondern mit Weidenbändern zusammen gebunden sind.

Bandstein wird der mit breiten Streifen gezeichnete Achat genennet.

Bandstuhl, s. Bandmühle.

Bandtressen oder **Halbtressen** haben einen seidenen Boden, und sind so gewirkt, daß alle Gold- oder Silberfäden blos auf der rechten Seite erscheinen.

Bandweide, s. Weide.

Band-

Bandwurm, als Vieh-Krankheit betrachtet, s. Würmer.

Bangert, s. Anger.

Bangmer ist ein faßonirter Kamlot, welcher zu Amiens gemacht wird,

Bangue, s. Hanf.

Bananenbaum, s. Feigenbaum, indianischer.

Baniglia, s. Vanillen.

Banille, s. Vanillen.

Bank. 1) Die Bedeutung dieses Worts bey der Handlung, s. unter Banco.

2) Bey dem **Wasserbau** verstehet man darunter eine Verwahrung des Grundes, welcher vor dem Teiche liegt, vor Abbruch genannt, welche von dem Wasser gegen dem Teiche hin etwas anlauft und allallmählich steigt.

3) Ein hölzernes Gefäß des **Weißgerbers**, auf welches er die feine Wolle wirft, und worauf er die zarten Felle bearbeitet; ingleichem eine hölzerne Bank, worauf er die Felle legt, nachdem sie ausgebrochen sind, und welches die **Bank des Stollpfahls** genennet wird.

4) In den **Glaßöfen**: ein in denselben rings herumgehendes 3 Fuß hohes Gemäuer, auf welchem die Tiegel stehen, worinnen das Glaß geschmolzen wird.

5) Die **Fleischbank**, wovon ein besonderer Artickel handelt; wird auch oft nur schlechthin die Bank genennet.

Bankarbeit nennen die Handwerksleute diejenige Arbeiten, welche sie sitzend verrichten.

Bankarbeiter heißen bey den Messerschmieden diejenige, welche die Messer beschalen.

Bankberge nennet man in den Steinkohlenflözen ein unter den Kohlen nicht selten vorhandenes grau lettiges schweres Gestein.

Bankbohrer oder **Bembohrer** nennen die Schreiner diejenige Bohrer, womit sie in die Bänke und Stühle die Löcher bohren, worein die Beine eingesetzt werden.

Bankeisen, **Banksteft**, **Dübel**, ist ein eiserner langer Steft, an einem Ende zugespitzt, an dem andern aber breit geschlagen und mit Löchern versehen. Mit jenem Ende wird er in die Wand getrieben, mit diesem aber an eine Bank oder Stellage angenagelt, welche dadurch bevestiget werden solle.

Bankerot, *Banquerot*, **Falliment**, heißt überhaupt derjenige Zustand eines Kaufmannes, da derselbige ausser Stand ist, seine Glaubiger zu befriedigen: insbesondere aber, oder im eigentlichen Verstand verstehet man nur denjenigen Vermögensverfall darunter, welcher entweder durch üble Wirthschaft veranlasset, oder wohl gar nur vorgespiegelt wird, in der bösen Absicht, sich von den aufgeborgten und heimlich in Sicherheit gebrachten Geldern anderer ehrlichen Leute nachhero wohl seyn zu lassen; wo hingegen ein durch Unglücksfälle veranlaßt wordener Vermögensverfall mit dem gelindern und nicht so entehrenden Namen eines Falliments belegt zu werden pflegt. Wann ein Kaufmann zu zahlen aufhört, so vergleichen sich entweder seine Glaubiger mit ihm, wie viel sie an ihren Forderungen schwinden lassen wollen, oder es schlägt die Obrigkeit ihre Hand darein, nimmt das ganze Aktivvermögen in Beschlag und vertheilt es nach der Konkursordnung. Wer den Verdacht eines muthwilligen Bankerots von sich ablehnen will, der muß, so bald er zu zahlen aufhört, seinen Glaubigern ein getreues Verzeichniß seines ganzen Aktivvermögens und seiner Paßivschulden, samt allen seinen Handlungsbüchern und Registern ausliefern. Es ist einer weisen Regierung unendlich viel daran gelegen, den muthwilligen und falschen

Bankerotten Einhalt zu thun, weil sie den ganzen Körper der Kaufmannschaft verdächtig machen, die Nation bey den Fremden in Mißkredit setzen und folglich die innerliche und äußerliche Handlung zu Grunde richten. Es fehlt auch sehr selten an heilsamen und strengen Gesetzen dagegen; um so öfter aber an einer untadelhaften Ausübung derselben. Wenn man zu einem, der 100000 Thaler gestohlen hat, sagt: setze dich in die Kutsche und fahre im Frieden; wer wird nicht ein öffentlicher Dieb seyn wollen? Und eben so ist es, wann die Obrigkeit einen muthwilligen Bankerotirer fortschlüpfen läßt, oder wohl gar zu seinen Glaubigern sagt: vergleicht euch mit ihm.

Eine ganz andere Bedeutung hingegen hat das Wort: **Bankerot** bey den **Tuchscheerern**, und wird gebraucht, wenn der Scheerer mehr einziehet, als seine Scheere zuvor beschoren hat; oder wenn er am Ende seines Stücks ist, und ein Ende, welches zu einem ganzen Tisch nicht lang genug ist, ungeschoren stehen läßt.

Banket, **Klampe**, ist eine hinter dem Deich angebrachte Verstärkung, welche die Höhe des Damms nicht erreicht, und die Absicht hat, selbigen theils zu verstärken, theils aber auch zu einem Wege zu dienen, wann das Grundwasser die Passage auf der Ebene hemmt.

Bankhacken sind eiserne Hacken an der Hobelbank des Stellmachers, welche dazu dienen, daß man ein Holz, welches behobelt werden soll, zwischen selbige hineinlegen, die Schrauben anziehen und das Holz damit bevestigen könne. Bisweilen nennet man auch die Bankklammern, wovon ein besonderer Artickel folgt, Banckhacken.

Bankhammer ist ein Hammer, welchen der Schlosser zum Vernieethen braucht.

Bankhobel, s. Fügbank.

Bankhorn ist ein kleiner Ambos, dessen sich die Schlosser zu mancherley Arbeiten bedienen. Er muß in den Schraubstock eingespannet werden, wenn man von ihm Gebrauch machen will.

Bankhammer ist ein eiserner rechtwinklichter Hacken, dessen der Stulmacher zu seiner Arbeit bedarf. Er stecket nämlich einen Schenkel desselben durch ein in der Hobelbank eingehauenes viereckigtes Loch, bringt das eine Ende des Holzes, von dem er ein Stück absägen, an welches er einen Zapfen schneiden, oder welches er ausschweifen will, unter den andern Schenkel und treibt diesen mit dem Schlägel fest in das Loch, legt auch, wenn es nöthig ist, noch zwischen das Holz und diesen Schenkel kleine hölzerne Keile ein. Die schiefe Lage, die hierüber der erste Schenkel in dem Loch, worein er gesetzt ist, bekommen muß, macht, daß er sich darinnen klemmet, und daher das Holz so vest hält, daß es ohne zu wanken bearbeitet werden kann.

Bankmäsig, s. Banktüchtig.

Bankmeißel ein Werkzeug des Schlossers, womit das Eisen kalt zugehauen wird.

Bankmeister heißt bey verschiedenen Handwerkszünften, insbesondere aber bey den Beckern und Fleischern derjenige Meister, welcher seine Waare an einem dazu bestimmten öffentlichen Orte, z. B. in der Fleischbank, auf dem Brodhause ꝛc. und nicht nur in seiner Wohnung verkaufen darf.

Bankrichter ist unter den Böttchern ein Meister, der sich darauf verstehet, den Bankhobel, wenn er ausgelaufen ist, wiederum zu ebnen und glatt zu machen.

Banktüchtig oder **bankmäßig** heißt ein Fleisch von solcher Güte, daß es in der öffentlichen Bank verkauft werden darf.

Bankzins heißt diejenige Abgabe, welche die Handwerksleute für die Erlaubniß, ihre Waaren an den hierzu bestimmten öffentlichen Plätzen verkaufen zu dürfen, entrichten müssen.

Banndeich oder **Banndamm** wird derjenige Deich oder Damm genennet, welcher mit der Kappe über den höchsten Wasserstand hervorragt, und schlechterdings die Ergiessung des Wassers in das Land verhütet.

Bannerneuerung, s. Saalbuch.

Bannette heißt 1) ein Korb, welcher aus kleinen Stücken Kastanienholz bereitet und von den Kaufleuten zum Einpacken und Versenden ihrer Waaren gebraucht wird; und 2) bey dem Lederhandel auf der Insel St. Domingo in Amerika eine gewiße Anzahl Häute, welche entweder aus zwo Ochsenhäuten, oder einer Ochsenhaut und zwoen Kühehäuten, oder dreyen jungen Ochsenhäuten oder vier Kühehäuten bestehet.

Bannforste hießen in ältern Zeiten diejenige große Waldungen, von deren Mitgenuß die Unterthanen ausgeschlossen waren. In unsern Tagen wird diese Benennung immer ungewöhnlicher, weil nach und nach fast alle Forsteyen in Bannforste umgeschaffen wurden.

Bannmühlen, **Zwangmühlen**, **Frohnmühlen**, **Bannbräuen** 2c werden diejenigen Mühlen, Bräustätte u. d. g. genennet, in welchen gewisse Ortschaften oder Unterthanen ihr Getraid mahlen zu lassen, oder ihr Bier abzulangen verbunden sind.

Bannrechte sind Dienstbarkeiten oder Servituten, welche aus den deutschen Rechten ihren Ursprung haben und sich dadurch von den Servituten des römischen Rechts unterscheiden, daß der Besitzer des dienst-

dienstbaren Gutes etwas zu thun verpflichtet ist, wo hingegen die römische Servituten alle im Nichtthun oder Leiden bestehen. Die vornehmste Beyspiele solcher Servituten sind: die Bann- oder Zwangmühlen; der Bierzwang, oder die Zwangbräu und Zwangschenke; die Bann- oder Zwangbacköfen und die Frohndienste der Bauern.

Bannreitel werden in vielen Gegenden Oberdeutschlandes, und besonders in Bayern, die Laßreiser genannt.

Bannstein heißt so viel als ein Gränzstein.

Bannwald, s. Bannforst.

Bannwart, s. Holzwart.

Bannwasser sind diejenige Fischwasser, in welchen der Fischfang nicht jedem frey stehet, sondern der Obrigkeit oder einem Privatbesitzer ausschliessend zukommt.

Bannwein heißt das Recht, an gewissen Orten oder zu gewissen Zeiten alleine und mit Ausschluß aller andern Personen Wein ausschenken zu dürfen. In ältern Zeiten übten die Herrschaften dieses Recht häufiger selbsten aus, überließen es aber in neuern Zeiten meistens an gewisse Schenkwirthe gegen eine jährliche Geldabgabe, welche in den Saalbüchern und Rechnungen nun ebenfalls Bannwein oder auch Bannweingeld genennet wird.

Banque, s. Banco.

Banquerot, s. Bankerot.

Banquet, s. Klampe.

Banquiers, s. Bancoherrn und Wechsler.

Banse bedeutet 1) einen Korb zum Einpacken und Versenden der Waaren, und 2) das Scheuernviertel.

Banser ist ein Knecht oder Tagelöhner, dessen man sich in der Erndte zum Auf- und Abladen des Getraides bedient.

Ba-

Baquet, *Bassicot* ist ein Kasten, welcher in den Schieferbrüchen gebraucht wird, theils die Schieferblöcke und theils die ausgegrabene Erde und Mulen aus der Tiefe zu schaffen.

Baquier ist eine Baumwolle von sehr mittelmäsiger Beschaffenheit, womit zu Smyrna einiger Handel getrieben wird.

Bar, ein indianisches Gewicht, welches beyläufig fünf nürnbergische Centner wiegt.

Baracan, s. Bercan.

Baracocca ist ein Beyname der Abrikosen.

Baragan, s. Bercan.

Baragra ist eine römische Münze, welche einen *Bagoque* gilt.

Barakan, s. Bercan.

Baras, s. Borax.

Baratta ist ein schwarzes, wohlriechendes und gesundes Harz, welches aus Guiana in Amerika kommt.

Baratta oder *Baracolla* heißt aber auch diejenige Art zu handeln, da man Waaren auf Konto nimmt und an andere gegen baares Geld wiederum wohlfeiler verkauft.

Barattiren, Troquiren nennen die Kaufleute, wann sie Waaren gegen Waaren, mit oder ohne Aufgabe an baarem Gelde vertauschen. Die Buchhändler bedienen sich statt dessen gerne des Worts changiren.

Baratto, s. barattiren.

Barba Aronis, s. Aron.

Barbadisches Wasser, fr. *Eau des Barbades* ist ein starker Liqueur, der von allerley Früchten, die eine Schaale haben, ingleichem von allerley guter Würze gemacht wird, wozu noch die Quintessenz vom Ambra kommt.

Barba Jovis Americana, s. Unform.

Barbar, s. Barber.

Barbaresche, s. Pappelbaum.

Barbe, Barme, Barbet, lat. *Cyprinus barbus*, fr. *Barbeau*. *Barbet*. Ein zu dem Karpfengeschlecht gehöriger Fisch, der seinen Namen zween häutigen Auswüchsen zu verdanken hat, die ihm am Maul gleich einem Knebelbart herabhängen. Es ist ein dicker und schuppichter Fisch, fast wie ein Karpfe, mit einem kleinen und spitzigen Kopf, gespaltenen Schwanz und 6 Floßfedern, wovon 2 an den Kiefern, 2 am Bauche, eine an dem Ausgang und eine auf dem Rücken angebracht ist. Auf dem Rücken ist er dunkelbraun, an den Seiten dunkelgelb und an dem Bauche weiß. Gemeiniglich wiegt er ein Pfund und nicht leicht über 3 Pfunde. Er wird von einigen für einen Raubfisch gehalten, weil man bisweilen kleine Fische in ihm gefunden und bemerket hat, daß er alles verschlinget, was er erreichen und bezwingen kann, und so gar seines eigenen Geschlechtes nicht verschonet; dennoch aber hat er keine Zähne und nähret sich meistens mit Schlamm, Gras, Kräutern, Würmern, Fliegen u. d. g. Die Barbe kommt zwar in Deichen auch fort, eigentlich aber ist sie doch ein Stromfisch, der sich gerne in Tiefen, unter den hohlen Ufern und zwischen den Steinen aufhält. Im Junius, Julius und August ist dieser Fisch fett und schmackhaft, im Herbst aber wird er mager und bekommt einen Zwirn wie die Krebse. Seine Streich- und Laichzeit ist im März und April. In Flüssen und Bächen, welche so seicht sind, daß man darinnen waden kann, werden die Barben unter den großen Steinen und hohlen Ufern mit den Händen erhascht, ausserdeme aber mit Angeln gefangen.

Barbe de Renard, s. Tragant.

Barber heißt eine sehr kostbare Art Pferde, welche man aus der Barbarey in Afrika bringt. Sie sind unglaublich schnell, haben einen magern Leib und sehr

sehr leichte Füße. Selbst in der Barbarey werden sie sehr theuer bezahlt und so hoch gehalten, daß man ihr Geschlechtsregister sorgfältig unterhält.

Barbier, s. Wundarzt.

Barbiermesser sollte eigentlich nur von den Instrumentmachern aus dem feinsten englischen Stahl verfertiget werden, es wird aber auch öfter von gemeinen Messerschmieden und aus geringerm Zeug gemacht. Man darf bey dem Schmieden der Klingen kein starkes Feuer geben. Sie werden rothglühend im kalten Wasser gehärtet, mit Sandstein weiß gescheuert und auf Kohlen gelegt, bis sie von selbst, ohne Gebläse, gelb anlaufen und so das kalte Wasser ertragen können. Die Peripherie des Schleifsteins muß zu dieser Art Messer schmal seyn, um blos damit ihre Mitte heraus zu heben. Bey der Scheide eines Barbiermessers ist die Ecke, die Aushölung und die schneidende Linie zu bemerken. Die Tiefe der Aushölung beträgt beynahe den dritten Theil einer Linie. Der kleine Bogen, welcher die Schneide beschreibt, ist bequem, sie dem Haar entgegen zu führen, und man darf diesen Bogen in dem Abziehen auf dem Steine nicht verletzen. Ein zu dicker Rücken verursacht, daß man im Abziehen die Schneide zu sehr auf den Stein niederdrückt.

Barbier- oder Streichriemen ist ein schmales Stück Juchten oder Kalbleder, welches mit Schmergel eingerieben wird, um die Scheermesser darauf zu streichen.

Barbierstein, s. Schleifstein.

Barbota, *Barbote* sind Benennungen der Aalruppe, s. Aalraupe.

Barbue, s. Platteis.

Barcallao, s. Kabliau.

Barcan, s. Bercan.

Barcellona oder *Barcelona*, lat. *Barcino*, fr. *Barcelone*. Diese Haupt- und Seestadt des Fürstenthums Katalonien in Spanien hält Buch und Rechnung in Libras zu 20 Sueldos a 12 Dineros, katalonischer Währung.

Bey Reducirung der hiesigen Währung zu Wechselgelde kann man 5 Pesos, oder 40 Reales de Plata gleich 7 Libras rechnen; 4 Doblones gleich 28 Libras; 272 Ducados de Cambio gleich 525 Libras; 136 Ducados de Cambio gleich 2625 Reales de ardites; und 68 Ducados de Cambio gleich 2625 Sueldos.

Die reelle spanische Münzsorten gelten in katalonischer Währung: 1 Doblon de a 8 Escudos de oro, oder 1 Quadrupel gilt 28 Libras; 1 De a 4 Escudos de oro, 14 Libr.; 1 Escudo de oro oder Medio Doblon 3 Libr. 10 Sueld.; 1 Peso duro, 1 Libr. 17 Sueld. 6 Din.; 1 Medio Peso duro oder Escudo de Vellon, 18 Sueld. 9 Din.; 1 Peseta Mexicana oder $\frac{1}{4}$ Peso duro, 9 Sueld. $4\frac{1}{2}$ Din.; 1 Peseta provincial, 7 Sueld. 6. Diner.; 1 Real de Plata Mexicano oder $\frac{1}{8}$ Peso duro 4 Sueld. $8\frac{1}{4}$ Din.; 1 Real de Plata effectivo oder Provincial, 3 Sueld. 9 Din.; 1 Medio Real de Plata Mexicano $\frac{1}{16}$ Peso duro, 2 Sueld. $4\frac{1}{8}$ Din.; 1 Medio Real de Plata provincial oder 1 Real de Vellon, 1 Sueld. $10\frac{1}{2}$ Din.; 1 Pieza de a dos Quartos de Vellon, $5\frac{5}{17}$ Din. 1 Quarto, $5\frac{5}{17}$ Mallas; 1 Octavo, $2\frac{11}{17}$ Mallas; 1 Maravedi de Vellon, $1\frac{11}{34}$ Mallas; 1 Blanca, $\frac{45}{68}$ Mallas.

Die Libra de Cathalane wird in den spanischen Münzsorten zu 18 Asen fein Gold und zu 272 Asen fein Silber gewürdiget. Mithin ist dieselbe zu 24 Schillig 9 Pfennigen, 1 Real de Plata Catalan zu 3 Schilling 8 Pfennigen und 1 Real de ardites

zu

	Reales de ardites		Sueldos		Dineros		Mallas
—	10	—	20	—	240	—	480
—	1½	—	3	—	36	—	72
	1	—	2	—	24	—	48
			1	—	12	—	24
					1	—	2

Die spanische Rechnungsmünzen betragen nach katalonischer Währung.

Reales de ardites	Sueldos	Dineros	Mallas
—	112	1344	2688
14	28	336	672
—	—	$463\frac{4}{17}$	$926\frac{8}{17}$
—	—	$245\frac{7}{16}$	$490\frac{14}{16}$
1¾	3½	42	84
—	$1\frac{7}{8}$	22½	45

lich wurde aller Barchent aus purer Baumwolle verfertiget, nachhero aber hat man für besser befunden, derjenigen Sorte, welche gemeiniglich zu Bettzeug angewendet und dahero auch Bettbarchent genennet wird, eine leinene Kette zu geben, wodurch man den gedoppelten Vortheil erreichet hat, solche wohlfeiler und dauerhafter zu machen. Der gemeine Bettbarchent erhält insgemein blaue und der feinere rothe Streifen. Ohnerachtet dieser Barchent schon durch das Weben eine rauhe Seite erhalten hat, so wird er gleichwohl noch gekratzt oder gekardet, sodann auf eine Tafel gelegt und ihm ein Strich nach der Breite gegeben. Man hat doppelten und einfachen Barchent. Jener hat um den dritten Theil mehr Fäden als dieser. Der Scheur- und Kleiderbarchent bestehet aus lauter Baumwolle und wird nicht gekardet. Der Barchentweberstuhl kommt mit dem Kottunweberstuhl überein und unterscheidet sich von diesem blos dadurch, daß er 4 Tritte oder Schemel und eben so viel Kämme hat. Man kann also hierüber den Artickel Kottun nachsehen.

Diese Waare wird in großer Menge in Schwaben, und zwar zu Augsburg, Kaufbeuern, Kempten, Ulm, Nördlingen und dem Rieß, in Franken, in der Grafschaft Henneberg, im Erzgebürge, in Meißen, im Vogtlande, in der Lausiz und in Schlesien verfertiget.

In den neuern Zeiten hat man angefangen, den Barchent wie Kottun zu drucken und unter dem Namen Sommermanchester zu verkaufen, welches den Kottunfabricken einen ziemlichen Stoß zu geben scheint.

Barchentweber sind eigentlich Zeugweber, und machen an einigen Orten eine besondere Zunft aus, öfters aber sind sie bey den Leinenwebern eingezünftet. Sie haben am ersten in Schwaben unter dem Namen

der

der Schwabenweber floriret. Da, wo sie eine besondere Zunft formiren, dürfen sie nichts als Barchent und Kanefaß, die Leinweber hingegen höchstens nur Bettbarchent weben.

Barckengeld, s. Bargegeld.

Bardadia, s. Bagedia

Bardurstock, s. Gazefabrik.

Baretkrämer heißen diejenige, welche mit Mützen, Strümpfen, Handschuhen, Socken, Kamisölern, Hemden, Unterhosen und anderer dergleichen gewirkter und gestrickter Arbeit von Seide, Wolle, Leinengarn, Kameel- und Biberhaaren, Baumwolle ꝛc. handeln.

Barfouls ist ein besonderer Zeug, von welchem weiter nichts bekannt ist, als daß er in dem Königreiche Cantor in Afrika gemacht wird und den Negern zur Kleidung dienet.

Bargegeld ist eine noch hier und dar gewöhnliche Abgabe an die Landesherrschaft, womit die durch Schiffbruch verunglückte Schiffer ihre an den Strand getriebene Güter ablösen müssen.

Bisweilen verstehet man aber auch darunter den Lohn, welcher denjenigen gegeben wird, die etwas von den Schiffsgütern gerettet haben.

Bariga nennen die in Ostindien mit Seide handelnde Portugiesen die geringste Sorte Seide. *Bariga de More* aber heißt diejenige Seide, welche die Holländer auf den Schiffen der Kompagnie aus Ostindien bringen.

Barile ist in Florenz ein Wein- und Oelmaas, wovon unter Florenz weitere Nachricht zu finden ist.

Barilla oder *Barille* ist eine geschmolzene Masse aus dem verbrannten Glas- oder Salzkraut. Diese Pflanze wächst häufig in dem Königreich Spanien, besonders in Murcia und bey Alikante und heißt *Salsola* oder *Salicornia*. Sie ist ein jähriges Gewächs,

welches auf den Ackerfeldern gebauet wird. Wann die Pflanze reif ist, so rauft man sie aus, und legt sie auf Haufen, um sie abtrocknen zu lassen, alsdenn macht man eine Grube, halben Manns tief, stellet einen eisernen Rost darüber, legt das Kraut darauf und zündet es an. Wenn es angebrannt ist, so fließt es wie geschmolzenes Glaß in die Grube hinein. So bald diese Masse kalt ist, wird sie hart und siehet graublaulich aus. Diese harte Masse ist die *Barilla*. Die spanische Bauern pflegen sie, so lange sie noch flüßig ist, mit Sand und Steinen zu vermengen, um ihr Gewicht zu vermehren. Man braucht sie zum Glaßmachen und in den Seifensiedereyen.

Barille, s. Barilla.

Barillenbaum, s. Abrikosenbaum.

Bariquault bedeutet bey den französischen Kaufleuten ein Fäßchen von unbestimmter Größe.

Barique oder *Barrique*, ein Faß Wein oder anderer flüssiger Waare von zwar verschiedener, aber doch allenthalben bestimmter Größe. Vier Bariquen Weins machen zu Paris 3 Muids, zu Bourdeaux eine Tonne, oder 6 Tiersons, und in Anjou 2 Pipen. Die Barique enthält 210 Pariser Pintes, oder 26$\frac{1}{4}$ Septiers. Dieses kommt auf 360 holländische Pinten. Zu Rochelle, Cognac, in der Insel Rhe, und im ganzen Ländchen Aunis, ingleichem zu Emden in Frießland, hält sie 27; zu Nantes in Bretagne und Anjou 29; zu Bourdeaux und an vielen Orten in Guienne, zu Bayonne und in dortiger Gegend 32; zu Amsterdam und in ganz Holland, ingleichem zu Hamburg und Lübeck 30 Verges. In England hat die Barique Wein oder Brandwein 63 Galons oder 252 pariser Pinten.

Barkegeld, s. Bargegeld.

Barkenaustern werden in Paris diejenige Austern genannt, welche auf Schiffen in die Stadt geführet werden. Sie sind von den gemeinen Austern in nichts unterschieden.

Bärme, s. Barbe.

Barmen, s. Hefen.

Barnstein, s. Backstein.

Barometer, s. Wetterglaß.

Barquer bedeutet in der Wasserbaukunst ein in einen Fluß gebauetes Gestell oder Gerüst, welches dazu dienet, um das Floßholz abzuweisen, daß es nicht in einen Nebenkanal gehet, in welchen es nicht bestimmt ist.

Barra ist 1) eine türkische Münze, welche 3 Aspers und nach Reichsgeld 7½ Kreuzer beträgt.

2) Ein portugiesisches Längenmaas, wovon 6 auf 10 Cabidos oder Caridos gehen. Jeder Cabido hält 1½ amsterdamer Ellen.

3) Ein spanisches Längenmaas, welches der Verge zu Sevilien gleich kommt.

Barraiada ist ein Beyname der Bergforelle.

Barracan, s. Bercan.

Barrage heißt die Leinwand, welche in der Niedernormandie gemacht wird.

Barras, s. Fichtenharz.

Barrat, s. Barratto.

Barre ist 1) ein Gewicht, wovon unter Bahar nachzusehen. 2) Ein spanisches Längenmaas von dreyerley Art.

a) Die valenzische Barre verhält sich zur pariser Elle wie 10 zu 13.

b) Die castilianische Barre wie 5 zu 7.

c) Die arragonische Barre wie 2 zu 3.

3) Verstehet man unter Barre auch öfters eine Stange Fischbein.

Barel oder *Barell*, ein englisches Maas zu flüßigen Dingen, welches 31½ Gallons oder 126 französische Pots oder pariser Pinten bey dem Wein, und 136 Gallons oder 144 Pots bey dem Bier enthält. 1 Barell hat 2 Kilderkins.

Barren nennet man die Gold- und Silberstangen. Diejenige Silberbarren, welche man aus spanischem Piastersilber gießt, halten 14 Loth 8 bis 10 Grän feines Silber in der Mark. Aus den europäischen Silberraffinerien bekommt man Barren, die 15 Loth 12 bis 15 Grän in der Feine halten. Man hat aber auch ganz geringhaltige, welche nur 6 und 4 löthig sind. Bey den Goldbarren ist der Unterschied eben so: man hat welche von 23 Karaten 8 bis 10 Grän, und andere von 18 bis 20 Karaten.

Barrenguß ist ein längliches Viereck von dickem gegossenem Eisen, worein die Silberarbeiter die grossen Silberbarren ausgießen.

Barres de la bouche du cheval sind diejenige Theile an dem Kiefer der Pferde, woselbst niemal Zähne wachsen.

Barro, *Barros* oder *Bacaros* ist eine weißliche Thonerde, woraus in Spanien dünne Töpfe gemacht werden, welche die besondere Eigenschaft haben, daß sie das Wasser abkühlen und sehr frisch erhalten. Diese Erde hat einen sehr angenehmen Geruch und wird von vielen Personen als Speise genossen. Sie kommt aus Portugal.

Barsch, s. Persch.

Barses sind zinnerne Büchsen, in welchen man den Thee aus China bringt. Sie halten 1 bis 10 Pfunde.

Bart 1) ein Hölzgen oder Laubbüschgen, welches in den Bergwerken der Ausstürzer an die Tonnen steckt, zum Zeichen, daß die Zahl des Treibens voll seye. Ein ganzes Treiben sind 40 Tonnen.

2) Das

2) Das gepochte Erz, welches unten im Waschtrog sitzen bleibt.

3) Wenn der Gang in der Sicherung Erz oder Steine führt, so sagt man, der Gang setzt Bart.

4) 2 Stücke Zinnblech an der Oefnung der zinnernen Orgelpfeifen, wo der Wind anstößt. Diejenige Pfeifen, welche oben gedeckt sind, werden durch das Hin- und Herbiegen des Barts gestimmt.

5) Derjenige Theil des Schlüssels, welcher den Riegel des Schlosses hin- und herschiebt.

Bartbiene, lat. *Apis mystacia*, eine Biene in Neuholland, an welcher Kopf, Brustschild und Füße dicht mit Haaren bekleidet, schwarz und ungefleckt sind. Der Leib hat eine Rostfarbe und nur der erste Ring desselben ist an der Wurzel ein wenig schwärzlich.

Bartgerste, s. Gerste.

Bartgrundel, s. Hochschauer.

Barthaber, s. Haber.

Barthe ein Fleischersbeil.

Barthelemi Brands, s. Brandhering.

Bartkarpfen machen die erste Ordnung des weitläuftigen Karpfengeschlechts aus, welche 4 Gattungen begreift, nämlich den gemeinen Karpfen, die Flußbarbe, den Gründling und die Schleihe.

Bartklappe ist eine Zange, zwischen deren Maul der Schlosser den Kamm oder Bart eines Schlüssels einlegt, und den Untertheil in den Schraubstock einschraubt, um mit dem Feilbogen die Einschnitte machen zu können. Sie besteht aus zwey Eisen, welche an einem Ende mit einem Gewerb aneinander bevestiget, an dem andern aber mit einem breiten einwärts gebogenen Maul versehen sind.

Bartnüsse, s. Haselstaude.

Bartseb. Ein Trank, welcher in Pohlen und Lithauen von dem gemeinen Volk statt des Biers getrunken wird, und aus Wasser bestehet, worinnen die Bärenklau oder Bärwurz abgesotten wurde.

Bartseife, s. Seifenkugel.

Bartwaizen, Eine Spielart des Sommerwaizen, wovon das Wort Waizen nachzusehen ist.

Bartwels, s. Wels.

Baruth, ein indianisches Maas, in welches 17 Gantans oder 50 bis 56 pariser Pfund Pfefferkörner gehen.

Barutiner Seide, s. levantische Seide.

Basalt, lat. *Basaltes*, ein sehr vester Stein, der ausser der Erde ein bis zween Fuß dicke und 12 bis 14 Fuß hohe Säulen von 4 bis 8 eckigter Figur formirt, deren wahre Tiefe in der Erde aber bishero noch nicht ergründet werden konnte. Ueber seine Natur und Entstehungsart haben sich die Naturforscher noch immer nicht vereiniget, und er wird von einigen unter die thonartige, von andern unter die feuervesten Steine, unter die Marmorarten, Halbmetalle u. s. w. gesetzt.

Dem Gehalt und der glaßartigen Gestalt nach ist er einer Eisenschlacke ähnlich, und vor dem Blasrohr schmilzt er, wie ein anderer thoniger und eisenschüßiger Schiefer ohne allen Zusatz zu einem schwarzen dichten Glaß, welches mit dem Stahl Feuer schlägt. Man findet ihn an vielen Orten in Irrland, Schlesien, Sachsen und Hessen.

Wegen seiner ausserordentlichen Härte und Dauerhaftigkeit wird er zu den Weich- und Abreißpfählen an die Strassen und Ecke der Häuser, zu Goldschläger- und Buchbinderambossen, zu den Ecksteinen der Häuser, zu Sitz- und Ruheplätzen, zu Treppen und zu der äussern Bekleidung der Terassen gebraucht. Man kann auf dem Basalt auch Gold und Silber prü-

prüfen, und daher kommt es auch, daß ihn viele Schriftsteller mit dem Probierstein, der ein Marmor ist, verwechseln und ihn auch *Basanites*, *Basanus* nennen.

Basanit, s. Probierstein.

Basunne nennet man ein lohegar gemachtes Hammelfell.

Basanos, s. Probierstein.

Basanus, s. eben daselbst.

Basarucco, s. Basaruco.

Basaruco, eine kleine indianische Münze von Zinn. Man hat zweyerley Arten. Von der bessern gehen 3 Stücke auf 2 portugiesische Reys, die geringere aber ist um $\frac{1}{6}$ weniger werth als jene.

Bas-Breton nennet man in Frankreich dasjenige Garn, welches von Morlair kommt.

Basel. Die Hauptstadt des Katons Basel in der Schweiz hält Buch und Rechnung theils in Thalern zu 60 Sous a 12 Deniers; theils in Livres zu 20 Sous a 12 Deniers; ingleichem in Thalern zu 108 Kreuzern a 5 Pfennige; wie auch nach Gulden zu 60 Kreuzern a 5 Pfennige. Ein Thaler gilt $1\frac{4}{5}$ Gulden, 3 Livres, 27 gute Batzen, 30 Schweizerbatzen, 36 Groschen, 45 Schillinge oder Plapperts, 50 Sous, 108 Kreuzer, 270 Rappen, 540 Pfennige, 720 Deniers. Ein Gulden gilt $33\frac{1}{3}$ Sous; 1 guter Batzen gilt $1\frac{1}{9}$ Schweizerbatzen; 1 Groschen gilt $1\frac{1}{4}$ Plappert oder $1\frac{2}{3}$ Sous; 1 Plappert gilt $\frac{1}{3}$ Sous und 1 Rappen gilt 2 Pfennige oder $2\frac{2}{3}$ Deniers.

Bey der **Reduktion** sind 5 Thaler gleich 9 fl.; 3 fl. gleich 5 Livres; und 9 kr. gleich 5 Sous zu rechnen.

Die **Valuta** des berechneten Geldes ist entweder Species oder Currant. In Species Valuta werden die **Wechsel** bezahlt, und zwar auf zweyerley

Manier; denn entweder bezahlt man in neuen französischen Schild-Louisd'or und rechnet das Stück zu 14 Livres 13 Sous Wechselgeld; oder man reducirt die Livres Wechselgeld in Gulden, dergestalt, daß man 11 Livres 13 Sous Wechselgeld, als den Preiß einer spanischen Pistole für 7 fl. 38 kr. rechnet, und bezahlt sodann in neuen französischen Laubthalern zu 2 fl. 24 kr. oder in Schild-Louisd'or zu 9 fl. 36 kr. gerechnet.

Das Kurrantgeld bestehet in Baseler und andern Schweizerischen, auch Reichsmünzsorten, und ist 9 Procent w. o. m. geringer als das Wechselgeld. **Baseler wirklich geprägte Münzsorten** sind: a) in Golde: Dukaten; b) in Silber: Reichsthaler, Gulden von 15 Batzen, Dreybatzenstücke von 12 Kreuzern, ganze und halbe Batzenstücke von 4 und 2 Kreuzern, und Kreuzerstücke von 5 Pfennigen. Von **fremden Münzsorten** rouliren und gelten: 1 Dukaten von $\frac{1}{2}$ Pistolengewicht 4 fl. 11 kr. Kur.; 1 Dukaten von ordinärem Gewicht 4 fl. 18 kr.; 1 Mirleton 7 fl. 20 kr.; 1 spanische Pistole und 1 alter Louisd'or 7 fl. 36 kr.; 1 Sonnenlouisd'or 9 fl. 15 kr.; 1 Karolin 9 fl. 36 kr.; 1 JL Louisd'or 10 fl. 50 kr.; 1 fr. Kronenthaler 2 fl. 28 kr.; 1 Laubthaler 2 fl. 24 kr.; ein Speciesreichsthaler 2 fl. 15 kr.; 1 Louisblank 2 fl. 13 kr.; 1 Alb. Thaler 2 fl. 11 kr.; 1 Navarrathaler 2 fl.; 1 JL Thaler 1 fl. 54 kr.; alles Kurrant, weniger oder mehr.

Die Mark feines Gold gilt 296 fl. Kur. w. o. m. Die Mark feines Silber aber 20 fl. 54 kr. Kur. w. o. m.

In Ansehung des **Pari** sind 6 Schildlouisd'or oder $29\frac{3}{10}$ Reichsthaler Bas. Wechselgeld gleich 13 hamburg. Dukaten in Gold; in Silber hingegen 100 Rthlr. Baseler Species- oder Wechselgeld gleich $85\frac{5}{8}$ Reichsthaler hamburg. Banko; und ein

Base-

Baseler Gulden ist 26 Schillinge hamburg. Kur. ungefehr werth.

Gewicht. Das Gold- und Silbergewicht ist die köllnische Mark. Das Handelsgewicht oder Pfund ist um $4\frac{27}{16}$ Procent schwerer als das berliner Gewicht.

Maase. Das **Getraidmaas** heißt Sack. Ein Sack hat 8 Müd oder Scheffel, a 4 Küflein, a 2 Becher. Der Sack wiegt beyläufig 25 Pf. und $24\frac{1}{2}$ Sack sind einer hamburg. Last gleich. Das **Weinmaas** heißt Saum. Ein Saum hat 3 Ohm 96 Potten alten oder 120 Potten neuen Maases. 26 Potten alten Maases sind gleich 45 Quartier in Hamburg.

Man hat zu Basel zweyerley **Ellen**; die große Elle, Aune genannt, ist um $76\frac{3}{4}$ Procent länger; die kleine Elle oder Braccio hingegen ist um $22\frac{8}{16}$ Procent kürzer als die berliner Elle. Die Baseler Ruthe hat 16 Fuß oder Schuhe und der Schuh $132\frac{1}{3}$ franz. Linien, mithin sind 24 Baseler Schuhe gleich 25 Fuß hamburg. 1 Jauchert **Feldmaas** hat 140 Quadratruthen.

Man wechselt und giebt: nach **Amsterdam** 100 Ecus pr. 92 Thaler Banko, 100 detti pr. 96 Thlr. Kurr. Sicht a Uso; nach **Augsburg** 100 Thlr. Wechselgeld pr. 121 Thlr. Kur. a Uso von 14 Tagen nach Sicht; nach **Frankfurth** 100 Ecus pr. 123 Rthlr. Kur. auf Sicht a Uso; nach **Geneve** 100 Ecus pr. $99\frac{1}{2}$ Ecus auf kurze und lange Sicht; nach **Genua** 98 Thaler W. G. pr. 100 Pezze von 115 Soldi fuori di Banko, auf 15 Tage Sicht, auch a 1 und 2 Uso; nach **Hamburg** 100 Ecus pr. 94 Thaler Banko auf 2 Monat dato oder kurze Sicht; nach **Leipzig** 100 Ecus pr. 124 Rthlr. in Louisd'or oder Konventionsgeld auf die Messen und kurze Sicht; nach **Lion** 100 Thaler

Wechselgeld pr. 164 Ecus de 60 Sous Tourn. in die 4 Lioner Payements oder auf kurze Sicht; nach **Livorno** 98 Thaler W. G. pr. 100 Pezze da otto Reali, a 1 auch 2 Uso; nach **London** 1 Thaler Wechselgeld pr. 51 pf. Sterling a 1 auch 2 Uso und kurze Sicht; nach **Milano** 1 Louisd'or pr. 25 Lire 8 Soldi Kur. a 1 auch 2 Monate dato und Sicht, oder 1 fl. Kur. pr. 65 Soldi correnti; nach **Nürnberg** 100 Thaler W. G. pr. 122 Thaler Kur. a Uso von 14 Tagen nach Sicht; nach **Paris** 100 Thaler Wechselgeld pr. 164 Ecus de 60 Sous Tourn. a 1 auch 2 Uso und auf kurze Sicht; nach **Straßburg** auf die Johannis- und Weyhnachtsmesse und auf kurze Sicht, wie nach Paris; nach **Wien** 100 Thaler Wechselgeld pr. 123 Thaler Kur. pr. Cassa, a Uso von 14 Tagen nach Sicht; nach **Zürch** 100 alte Louisd'or pr. 100 alte Louisd'or auf kurze Sicht; alles w. o. m.

Die Briefe, welche in Basel bezahlt werden sollen, sind gemeiniglich nur auf einige Tage nach Sicht oder dato gestellet. Respekttage sind nicht verordnet.

Baseldicken, eine Baseler Münze, welche 6 Batzen gilt.

Base-lisse, eine Art von Tapeten, auf welchen Landschaften, Geschichten ꝛc. mit sehr lebhaften Farben vorgestellet werden, die nicht darauf gemahlt, sondern darein gewirket sind. Sie unterscheidet sich von derjenigen Art, welche man Hautelisse nennet, nur dadurch, daß die Kette bey dieser senkrecht auf dem Stuhl stehet und verarbeitet wird, bey jener hingegen, so wie bey allen andern Zeugen, waagrecht liegt.

Basfaß, s. Leinwand.

Basfines, die leichteste und wohlfeilste Art von Taffentbändern; ihre Kette bestehet aus einfachen Seidenfäden.

Basilicum, s. Basilie.

Basilie, Basilienkraut, Basilg, Basilgen, Basilgram, Braunsilge, Grünkraut, Hirnkraut, Königskraut, lat. *Ocymum.* Linn. Gen. 732. *Tournef.* 96. Dieses bekannte Pflanzengeschlecht gehört in die erste Ordnung der 14. linneischen Klasse, *Didynamia Gymnospermia.* Der Kelch ist einblättrig, zweylippig, sehr kurz und fortdaurend. Die Oberlippe ist eben, herzförmig, gespalten und oberwärts breiter, die Unterlippe aber vierzähnig, spitzig und geschlossen. Die Krone ist einblättrig, larvenförmig, zurückgelegt. Sie bestehet aus einer sehr kurzen offenen Röhre und zwoen Lefzen, deren eine nach oben gekehrt und breiter, bis zur Helfte viermal eingeschnitten, stumpf und gleich ist; die andere aber ist nach unten gekehrt, schmäler, länger, unverletzt und sägenförmig gezähnt. Die 4 Staubfäden, deren zween etwas länger sind, haben halbmondsförmige Staubbeutel. Der Stempel bestehet aus einem viertheiligen Fruchtknoten, einem federförmigen Griffel und einer gespaltenen Narbe. Statt der Saamenkapsel enthält der geschlossene Kelch die vier eyrunde Saamenkörner. Das wesentliche Kennzeichen dieses Geschlechts bestehet in dem gebogenen Fortsatze, den die zween kürzere Staubfäden an ihrer Basis haben.

Von den verschiedenen Gattungen dieses wohlriechenden aromatischen Krautes sind dem Oekonomen nur 2 merkwürdig, nämlich: die **kleinste Basilie,** *Ocymum minimum*, Linn. Ihr Blatt ist rund, von einer zarten grünen Farbe, und fast so klein als bey dem Thymian. Sie hat einen angenehmen Geruch. Die Wurzel ist holzig und hart, mit vielen Fasern versehen. Sie treibt eine Menge kleiner Aeste aus, welche sich in der Runde voneinauder entfernen und eine **Kugel** formiren. Die Blüte ist weiß und stehet auf

kleinen Kelchen zwischen den Blättern, aus welchen sehr kleine, braune, glänzende und mehr eyförmige als runde Saamen werden.

Die gemeine oder Küchenbasilie, *Ocymum Basilicum*, Linn. hat ein großes, länglich und und glänzendes Blatt, wird 15 bis 18 Zoll hoch und treibt viele Zweige, auf welchen allen oben eine sehr lange Röhre stehet, die mit weißen Blumen umgeben ist, welche, wie die vorhergehende, in einem kleinen Kelche stehen, aber größer sind, und auf welche der Saame folgt.

Boode Gattungen sind ein sehr vortrefliches Küchenkraut. Man speißt nicht nur die jungen Blätter im Sallat, sondern es werden auch die getrocknete Pflanzen als ein Gewürz an allerley Brühen und besonders an die Würste gethan.

Ostindien und Persien sind das Vaterland dieser Pflanzen, welche man aber gar leicht in unsern deutschen Gärten aus Saamen erziehen kann, wenn man diesen im März in ein Mistbeet säet, und im Monat May die Pflanzen in das Land versetzt.

Basin, s. Kanefaß.

Basler Leinwand zeichnet sich von andern durch ihre besondere Güte und Dauerhaftigkeit aus, ist aber auch etwas hoch im Preise. Man hat davon $\frac{5}{4}$tel breite, $\frac{6}{4}$tel breite und $\frac{9}{4}$tel breite, Die erste Sorte ist die geringste, die $\frac{6}{4}$ breite die feinste, und endlich die $\frac{9}{4}$ breite macht die Mittelgattung aus.

Basse-etoffe heißt im Französischen Löth oder Zinn mit untermengtem Bley verarbeitet.

Basse-lisse, s. Base-lisse.

Bassin, s. Springbronnen.

Baßinstein, s. Astrat.

Bast. 1) Der Baumbast ist diejenige zähe Haut oder dünne weiche Rinde, welche zwischen des Baumes äusserster harter Rinde und dem Splint oder Holze

sitzt.

sitzt. Er wird vornämlich von Linden und Weidenbäumen gemacht, wiewohl auch die Eichen, Buchen, Erlen und Birken welchen geben. Aus dem groben macht man allerley Seile, Körbe und Matten zum Waareneinpacken; aus dem feinen aber fängt man nun an allerley Hüte für das Frauenzimmer, Teller oder Deckel zur Unterlage unter die Teller, Tassen, Gläßer ꝛc. zu verfertigen. In Ostindien werden aus dem Baumbast Zeuge, Kleider, Tapeten, Tischdecken u. d. g. verfertiget, die einen Glanz fast wie Seide haben. Unter einige von diesen Zeugen mischt man Seide, als da sind die Bumguans, Nillas, und die Cherquemolles. Die Pinasses und Bianbonnes sind purer Bast.

2) Verstehet man unter Bast einen halbseidenen Zeug, welcher aus Seide und Kameelhaaren gewirket ist.

3) Die zarte Haut, womit das frisch aufgesetzte Geweih des Hirsches und Rehebocks umgeben ist.

Bastard nennet man im Thier- und Pflanzenreich, was nicht von Thieren und Pflanzen von einerley Gattung gezeuget worden ist. Im Thierreich ist das Maulthier das einzige Bastardthier, auf dessen Zucht man sich in der Oekonomie verlegt; in dem Gewächsreich aber ist noch kein solches bekannt, dessen Fortpflanzung ein Gegenstand des praktischen Oekonomen wäre. Man hat sonsten allen Bastardpflanzen und Thieren das Vermögen sich fortzupflanzen abgesprochen, dem Maulesel aber hat man solches nunmehro zugestanden. Ob aber aus der Vermischung zweyer Geschlechter neue Gattungen entstehen, ist noch nicht ausgemacht.

Bastard, ein spanischer Wein, s. Petersimens.

Bastardbrut nennen die Bienenväter die Beute der Dronen.

Bastarde oder *Batarde* heißt 1) bey den französischen Tuchfabrikanten ein Tuch, welches schmäler oder breiter ist, als es das Reglement vorschreibt.

2) Eine unächte Wolle, die man auch Carmeline nennt.

Bastardsfall. In einigen Ländern muß der Vater eines unehelichen Kindes eine gewisse Geldsumme erlegen, um durch dessen Ausleihung auf Zinsen dem Kind ein kleines Kapital zu sammlen, welches ihm, wann es sich verheirathet oder seine eigene Haushaltung anfängt, als eine Beyhülfe zu seiner Nahrung eingehändiget wird. Stirbt aber das Kind vor dieser Zeit, so fällt das Geld der landesherrl. Kammer heim: und dieses heißt der Bastardsfall.

Bastardsenster, Halbfenster, *Mezzanine*, *Amezzato*, ist ein niedriges Fenster, welches zwar mit den übrigen Fenstern des Gebäudes die ganze Breite, aber nur die halbe Höhe hat.

Bastardhuhn, s. Berghuhn.

Bastardindig, s. Unform.

Bastardsammet unterscheidet sich vom andern Sammet blos dadurch, daß er einfache Fäden zu seiner Kette hat.

Bastardsmaragd nennen einige Schriftsteller diejenige Gattung Smaragden, die nicht ins Grüne, sondern ins Braune und Gelbe fallen, weich, ohne Feuer und Werth sind, und wenn sie geschliffen werden, nicht selten die Wirkung des Tourmalins oder Aschenziehers zeigen.

Bastardtraft, s. Trast.

Bastardwein, s. Petersimens.

Bastardwolle nennen die Weißgerber die schlechte Wolle, welche sie an den schmutzigen Orten der Felle mit der Scheere wegputzen.

Bastardzucker, eine Art geringen Zuckers, der in den Siederenen entstehet, wenn man sehr braunrothen

then Zucker läutert. Dieser giebt einen fetten Schaum, der zwar eingesotten, der daraus erhaltene Syrup aber nicht zu dem Zucker geschüttet, sondern in die Basterforme gebracht wird.

Bastas, s. Batist.

Basten heißt, an diejenigen Tücher, welche scharlachroth gefärbt werden sollen, neben der Saalleiste, eine kleine Schnur aufnähen, damit die Farbe da nicht hinkommen kann, und zwischen dem rothen Tuch und der schwarzen Saalleiste ein weiser Streif bleibe, welcher die Farbe des Tuchs erhöhet.

Basterformen sind in den Zuckersiederenen die allergrößte Formen, worinnen man den Syrup von dem Kochzucker oder Farin absondert. Ihre nähere Beschreibung findet man unter dem Artickel: Zuckersiederey.

Basterpott, s. Vergährpott.

Bastling, s. Fimmel.

Bataillen nennet man an dem hohen Ofen vier Mauern von mittelmäßiger Dicke, welche eine Mauerplatte einschliesen. Man steigt auf diese Mauerplatte, wenn man Kohlen oder Erz in den Ofen werfen will.

Batamomes oder *Batanones* ist eine Leinwand, welche zu Kairo verkauft wird.

Batade, s. Zuckerwurzel. Auch ist es ein Beyname der gemeinen Kartoffeln.

Batavia ist ein seidener Zeug, der auf dem Zugstuhl verfertiget wird und einbroschirte Blumen erhält.

Wann der Stuhl mit der Kette bezogen ist, so wird das Muster auf der Einlesemaschine eingelesen. So viele Fäden die Kette hat, eben so viele Linien sind der Länge nach in das Dessein gezeichnet. Dieses heißt die Patrone. Die Einlesemaschine bestehet aus zwoen Wänden, mit 3 Querstäben und einem durchlöcherten Bret. Nach den Linien der Patrone lieset man das Muster auf der Einlesemaschine

schine ein. Man klemmt die Patrone in diese Maschine ein, so viele Linien als man der Länge nach auf diesem Papiere findet, so viele Bindfäden schlingt man über die Querruthen und knüpft an jeden Bindfaden 6 oder 8 andere Schnüre an, nachdem die Blume beschaffen ist. So viel Theile der Blume in einer geraden Linie beysammen liegen, so viel Schnüre kommen in ein Pack zusammen, welches Ziehschnüre bekommt, die man durch das durchlöcherte Bret hinab ziehet. Man hebt diese Schnüre auf den Stuhl, knüpft sie reihenweise, wie sie folgen, an andere Schnüre über dem Stuhlgerüste an. Das weitere, nämlich die Einrichtung der Zugstühle sowohl, als der Broschürstühle, sehe man unter den gehörigen Rubricken nach.

Unter Batavia verstehet man sonsten auch noch eine fasonirte Wollenzeugart, welche broschirt wird. Die Kette ist doppelt und zweymal gezwirnt. Kette und Einschuß pflegen von einer Farbe zu seyn. Der Weberstuhl ist dem Damaststuhle beynahe gleich, blos das Einlesen des Cimbels macht einigen Unterschied.

Der halbseidene Batavia wird auf einem Zugstuhl verfertiget. Der Grundeinschußfaden ist Schaafwolle, die Blumen werden mit Seide einbroschirt.

Bathengen, s. Schlüsselblumen.

Batist, s. Kammertuch.

Batman oder Battemant ist ein türkisches Gewicht von zweyerley Art. Die erste bestehet aus 6 Ocos; jeder Oco wiegt zu Paris $3\frac{1}{4}$ Pfunde. Die andere Art bestehet auch nur aus 6 Ocos, von diesen Ocos aber wiegt jeder nur 15 Unzen zu Paris und mithin der ganze Batman nur 5 Pfunde 10 Unzen nach diesem Gewicht.

Batman oder **Man** ist ein persisches Gewicht. Es giebt dessen ebenfalls zweyerley. Das erste, welches das königliche Gewicht ist, heißt Batman de Esasi, oder **Cheray**, und das andere Batman von Tauris. Mit ersterm werden sowohl die Viktualien als die Lasten der Lastthiere abgewogen, und hält 12½ pariser Pfund. Der Batman von Tauris aber, welchen man nur zu den Kaufmannsgütern braucht, hat nur die Helfte dieses Gewichtes.

Battades, s. Batade.

Battates, s. ebendas.

Battist, s. Kammertuch.

Batupoang, s. Napal. Siegelerde.

Batzen. 1) Eine Scheidemünze, welche anfänglich in der Schweiz und nachhero im deutschen Reiche sehr häufig ausgemünzet wurde. Nach dem Reichsgutachten vom 10. September 1738. und dem darauf erfolgten kayserlichen Kommißionsratifikationsdekret vom 18 ged. Monats und Jahrs sollten $117\frac{3}{16}$ Stücke aus der rauhen köllnischen Mark gestickelt werden, und diese 6 Loth 12 Grän an feinem Silber halten; allein die Reichsstände banden sich nicht lange an dieses Reichsgesetz, sondern münzten ihre Batzen nach eigenem Belieben sehr verschieden aus. Nachdeme man aber in den 1760er Jahren anfieng, grobe und kleine Silbermünzen nach dem Konventionsfuß ausmünzen zu lassen, so wurden alle Batzen ausser Kours gesetzt und eingeschmelzt. Nur allein das Hochstift Wirzburg in Franken behielt seine Batzen noch bey und ließ ihnen den Werth von 4 guten oder 5 leichten Kreuzern, nach dem 24 Guldenfuß. Dermalen findet man also ausser gedachtem Hochstift und den nächstangränzenden Gegenden, dann der Schweiz, keine Batzen mehr; dannoch aber sind sie in ganz Franken und Schwaben die fingirte Rechnungsmünze für den gemeinen Handel und

Wandel geblieben, und werden in Franken 5, in Schwaben aber nur 4 Konventionskreuzer auf einen Batzen gerechnet. Jener heißt der gute und dieser der leichte Batzen. Der Schweizerische kommt dem leichten Batzen gleich.

2) Bey den Zinngießern heißen Batzen diejenige aus Zinn verfertigte Muster von Schüsseln und Tellern, wornach die Gußformen, meistentheils aus Meßing, gemacht werden.

3) Bey den Eisenschmelzen heißt batzen, das im Tümpel mit Lehm verschmierte und ganz verschlackte Loch des Ofens mit einer eisernen Stange aufbrechen, wenn abgestochen werden soll.

Bau, bedeutet 1) so viel als ein Gebäude, 2) die Höhlen verschiedener Thiere, die sie sich ober oder meistens unter der Erde machen, als z. E. der Füchse, Dachse, Biber u. d. g. 3) Die Wachstafeln in den Bienenkörben, in welchen sich die Zellen der Bienen befinden. 4) Von den Aeckern sagt man, sie sind in Bau oder Unbau, je nachdem sie oft genug und auf gehörige Art, oder seltener und schlecht gepflügt worden sind.

Bauanschlag, s. Ueberschlag.

Baubegnadigung oder Baugnade nennet man diejenige Unterstützung, welche ein Landesherr so wohl Fremden als Einheimischen angedeyhen läßt, wenn sie in seinem Land neue Häuser bauen. Die Absicht ist, um dadurch die Leute, welche sich ausserdeme nicht dazu entschließen würden, zum Bauen aufzumuntern. Je mehr also dem Landesherrn der Anbau neuer Häuser am Herzen liegt, und je wenigere Liebhaber zu deren Erbauung vorhanden sind, um so beträchtlicher muß die Beyhülfe seyn, welche den Baulustigen angeboten wird, wenn sie nicht unwirksam bleiben solle. Billig ist es auch, daß der Landesherr die Erbauer neuer Häuser mit einer Bau-

gna-

gnade unterstütze, weil dem Bauenden allezeit fast die Helfte seines aufgewendeten Kapitals verlohren gehet, indeme das neuerbauete Haus, wenn es auf der Stelle wiederum verkauft wird, selten mehr als etwa die Helfte von derjenigen Summe gelten wird, welche auf dessen Erbauung verwendet werden mußte; wo hingegen dieses neuerbauete Haus eine Quelle von neuen Einkünften für den Staat bleibt, welcher für diesen Zuwachs schon etwas aufwenden kann. In Ländern, wo die Kontribution nicht zu Kammereinkünften, und folglich nicht unmittelbar dem Landesherrn gehört, kann also auch die Landschaft keinen gegründeten Anspruch an die Auflagen des neuen Hauses machen, wenn der Landesherr die Baugnade auf seine Kosten alleine verwilliget hat. Aber auch die Kommunitäten und Handwerkszünfte können sich mit Billigkeit eines proportionirten Beytrages zu solchen Baubegnadigungen nicht entziehen, da durch jedes neue Haus die Zahl der Einwohner des Orts, und folglich auch die Anzahl derjenigen Personen vermehret wird, welche ihre gemeinschaftliche Lasten mittragen helfen. Die Beyträge der Kommunitäten und Zünfte bestehen gemeiniglich in der unentgeltlichen Verabfolglassung des Platzes, worauf gebauet werden soll, und eines Theils des Bauholzes, wenn die Kommunität damit versehen ist, dann der unentgeltlichen Ertheilung des Bürger- und Meisterrechts für den ersten Besitzer. Wollte aber eine Kommunität oder Zunft aus Eigensinn gar nichts beytragen wollen, so darf der Landesherr dem neuerbaueten Hause nur eine ewige Befreyung von allen bürgerlichen Lasten und das Privilegium ertheilen, daß die Besitzer desselben jede Profeßion treiben dürfen, ohne sich in eine Zunft eingekauft zu haben; so wird der Erbauer des Hauses hinlänglich entschädiget seyn. Da die Zunftord-

nungen und Privilegien von dem Landesherrn aus freyer Gnade, und mit dem meistens ausdrücklichen Vorbehalt ertheilet worden sind, solche zu mindern, zu mehren oder gar abzuschaffen: so wird niemand diese Befugniß dem Landesherrn absprechen.

Wenn Häuser oder Güter handlöhnig sind, so ist es räthlich, auch für jede beträchtliche Reparatur an den dazu gehörigen Gebäuden, dem Besitzer eine proportionirte Baugnade angedeihen zu lassen, um auch andere zur Verbesserung ihrer Güter dadurch aufzumuntern, weil mit der Verbesserung des Guts auch der Ertrag des Handlohns, in so ferne er sich nämlich nach dem wahren Werth desselbigen richtet, unmittelbar erhöhet wird. Unnöthig ist es hingegen, auch solchen Leuten, die blos für ihr Vergnügen oder zu ihrer besondern Bequemlichkeit bauen, ohne Unterschied, Baugnaden zu ertheilen. Solche Personen bauen doch, wenn sie schon nicht durch besondere Unterstützungen dazu aufgemuntert werden, und es wird also besser gethan seyn, wenn man die ohne Endzweck an sie verschwendete Gelder ein andermal erspart und andern zutheilt, welche ohne thätige und kräftige Untersuchung weder bauen können noch wollen.

Die Baugnade bestehet insgemein in einer Befreyung von Abgaben auf mehrere Jahre; in der unentgeltlichen Abgabe des Platzes, worauf gebauet werden soll; des dazu benöthigten Bauholzes, ganz oder zum Theil; des Bürgerrechts für einen sich anbauenden Fremden; und öfters auch in einem unverzinslichen oder doch wenigstens mit sehr geringen Procenten zu verzinsenden und in Fristen wiederum abzutragenden Vorschuß an baarem Gelde.

Die unbeschränkte Verwilligung alles benöthigten Bauholzes ohne Bezahlung, ist öfter eine sehr fruchtbare Veranlassung zu mancherley Unterschleifen, und

es

es wird daher immer räthlicher seyn, solche auf eine bestimmte Anzahl Stämme einzuschränken. Dagegen aber muß man auch dafür sorgen, daß die Forstenbediente den Baulustigen nicht dafür mit Geldexpressungen plagen und ihm, wenn er sich nicht zu ansehnlichen Geschenken verstehen will, das Holz an solchen Orten anweisen dürfen, wo ihn das Fuhrlohn fast eben so viel kostet, als das Holz selbsten werth ist:

Jede sorgfältige Obrigkeit wird darauf sehen, daß die neue Häuser, so viel nach den Umständen des Bauenden möglich ist, schön und solid hergestellet werden; und sie wird also wohl thun, wenn sie die Baugnade vermehrt oder vermindert, je nachdem der Bauende dieser Absicht gemäs oder entgegen handelt.

Und endlich hat die Kammer auch darauf zu sehen, daß die Baugnade, in so ferne sie in Bauholz oder einem baaren Geldvorschuß bestehet, zu keinem andern Endzweck verwendet werde, als wozu sie verwilliget wurde. Wenn also der Bauende dafür keine hinlängliche Sicherheit verschaffen kann: so ist es räthlich, ihm den Geldvorschuß nicht eher verabfolgen zu lassen, als bis er mit dem Bau, nach Proportion des Geldvorschusses, weit genug avanciret ist, und die Handwerksleute und Materialienlieferanten dafür befriediget zu haben beweisen kann; oder das Geld nicht ihme selbst, sondern unmittelbar an die Arbeiter und Materialienlieferanten auszubezahlen.

Bauch. Wenn ein Erzgang dicker und mächtiger, nachhero aber wiederum schmäler wird, so sagt der Bergmann, der Gang macht einen Bauch, oder er baucht sich.

Bauchband nennen die Bötticher den weitesten Reif, der um den Bauch eines Fasses gelegt wird.

Bauchen oder Beuchen ist ein Provincialwort, und heißt so viel als die Wäsche lauchen.

Bauchflossen, lat. *Pisces abdominales*, Linn. werden in der deutschen Uebersetzung des linneischen Natursystems diejenige Fische genennet, deren Bauchflossen sich nicht an der Brust, sondern wirklich am Bauche befinden.

Bauchgurt ist bekanntlich derjenige Gurt eines Sattels, welcher den Bauch des Pferdes umgiebt. Er wird von dem Seiler aus Hanf bereitet und von dem Sattler an beyden Enden mit Riemen und Schnallen besetzt.

Bauchgurtstruppe ist ein Rieme mit Löchern, womit der Bauchgurt, vermittelst einer Schnalle, vest angeschnallet wird. Sie wird an dem andern Brustringe angestochen oder angenähet, welcher dem ersten, an dem der Bauchgurt selbst bevestiget ist, gegen über stehet.

Bauchhacken nennen die Drechsler ein wie ein Hacken gestaltetes Eisen, womit sie an ihren Arbeiten Höhlungen ausdrehen, die inwendig weiter sind als an der Oefnung.

Bauchkette. Große Wägen haben in der Mitte der Leitern, die auf booden Seiten in die Höhe stehen, große Oefnungen. Vor diese Oefnungen spannet man Ketten, welche, wenn sie voll geladen werden, sich auswärts beugen und einen Bauch formiren. Diese Ketten nennet man Bauchketten. Kleinere Wägen, auf welche keine so große Lasten geladen werden, haben statt dieser Ketten nur Stricke.

Bauchstricke, s. Bauchkette.

Bauchung nennet man in der Baukunst die Verdickung der Säulenstämme.

Bauchwehe der Pferde, s. Darmgicht.

Baukondukteur oder Ballier ist ein Unterbedienter bey dem Bauwesen, der unter dem Bauinspektor stehet und

die

die Aufsicht über die bey einem Bau angestellte Maurers- und Zimmergesellen, so wie auch über die Verwendung der dazu bestimmten Materialien hat. Jeder Baumeister, wenn er bey einem in Akkord übernommenen Gebäude nicht immer zugegen seyn kann, wird, wenn er sein Interesse verstehet, einen seiner geschicktesten Gesellen, und auf dessen Treue er sich am ersten verlassen kann, zum Baukondukteur bestellen und ihn einen größern Lohn als den übrigen auswerfen.

Baukontrakt, s. Admodiation.

Baudienste, s. Frohndienste.

Bauding ist eine Art von Zinsgefällen, welche von liegenden Gründen an die Grundherrschaft bezahlt wird.

Baudirektor ist der erste und vornehmste Officiant bey dem Baudepartement, welcher die Oberaufsicht über die Bauinspektoren und übrige Personen dieses Departements hat. Seine Obliegenheit und Verrichtungen findet man in dem Artickel: Bauwesen.

Bauen heißt 1) bey den Bergleuten so viel als Bau anstellen, oder ein Bergwerk mit Arbeit belegen. 2) Pflegt man bey viereckigt beschlagenen Bäumen durch dieses Wort anzuzeigen, wie lange sie die Schnur halten oder zu tüchtigen Balken und Zimmerstücken taugen. So sagt man z. E. von einem 70 Schuhe langen Stamm, der die zu seiner Bestimmung erforderliche Stärke bis zum 54. Schuh hat, er bauet 54 Schuhe und hat eine Spitze von 16 Schuhen.

Bauer ist bekanntlich der allgemeine Name aller derjenigen Personen, welche sich von der Landwirthschaft nähren; im engern Verstand begreift man darunter nur solche, welche einen ganzen Bauernhof besitzen, dessen Grundstücke untheilbar sind; wo hingegen diejenige, welche kleinere Güter von der Art besitzen, Hübner, oder Hüfner; die Besitzer weniger, oder

blos eigener und nicht zusammenverbundener Feldgüter, Söldner oder Kossäten genennet werden. Noch giebt es einige, welche blos ein Haus und ein paar Aecker inne haben, die sie nicht mit eigenem Anspann bauen können, sondern von andern um den Lohn bauen lassen müssen, dagegen aber den eigentlichen Bauern in ihren Feldgeschäften mit ihrer Handarbeit gegen einen täglichen Lohn aushelfen: und diese nennet man Taglöhner.

Hieher gehören auch die in manchen Ländern gewöhnliche Benennungen: Anspänner, Vollspänner, Vollmeyer, Halbspänner, Halbmeyer, Kothsassen, Groß- und Kleinköther, Beysitzer, Häuslinge, Einläuflinge u. s. w.

Unsere deutsche Bauern sind zwar, dem größten Theil nach, für ihre Person freye Leute, und nur denjenigen Dienstbarkeiten, welche ihren Gütern ankleben, so lange unterworfen, als sie solche besitzen, gleichwohl giebt es noch viele leibeigene Bauern, deren Zustand jedoch wiederum sehr verschieden ist, wie unter dem Wort Leibeigenschaft nachgesehen werden kann.

Ueberhaupt können unsere heutige Bauern in fünf Klassen gebracht werden. In die erste gehören die Einwohner der unmittelbaren Reichsdörfer, von welchen ein eigener Artickel folgen wird. Ein zweiter, wiewohl kleiner Theil der landsäßigen Bauern ist sowohl in Rücksicht seiner Person als seiner Güter völlig frey, und hat keine andere Verpflichtung auf sich als diejenige, welche jeder andere ansäßige Unterthan auch auf sich hat. Ein dritter etwas größerer Theil derselben ist zwar annoch dergestalt zins- und dienstpflichtig, daß darinnen ziemlich deutliche Spuren einer ehemaligen Leibeigenschaft anzutreffen sind, alleine er genießt dennoch theils für seine und der Seinigen Person eine völlige Freyheit, und theils ste-

hen

hen ihm auch alle wesentliche Stücke des Eigenthums-rechts an seinen Gütern zu, und die Ausübung derselben ist nur auf mancherley Weise eingeschränkt; welches jedoch nicht hindert, ihn als einen freyen Eigenthümer derselben betrachten zu können. Wiederum ein vierter sehr großer Theil deutscher Bauern ist für seine Person zwar frey, hat aber entweder gar kein wahres Eigenthum an seinen Gütern, die er kultiviret, oder doch nicht alle wesentliche Bestandtheile desselbigen, sondern steht, als Besitzer derselbigen, gegen den Grund und Gutsherrn in einem solchen Verhältniß, welches einer wahren Knechtschaft nicht ungleich siehet. Die Rechtsgelehrte unterscheiden deshalb, in Rücksicht auf die Klasse von Bauern, die persönliche und dingliche Knechtschaft, (Servitutem personalem et realem). Von jener, welche auf der Person des Bauern selbst haftet, und die ihn zum wahren Leibeigenen machen würde, sind die in diese Klasse gehörige Bauern frey; dieser aber, die auf ihnen nur in so ferne haftet, als sie Besitzer der damit beladenen Güter bleiben wollen, sind dieselbige unterworfen. Die fünfte Klasse endlich enthält die vollkommen leibeigene Bauern, wovon ein besonderer Artickel handeln wird; und diese hat sich besonders in Mecklenburg, Pommern, Hollstein, Westphalen und einem Theil von Hessen bis auf unsere Zeiten erhalten.

Außer diesen fünf Hauptklassen der Bauern giebt es noch manche andere allgemeine Eintheilungen derselben. Sie pflegen nämlich in einigen Ländern in Mediat- und Immediatbauern eingetheilt zu werden. Letztere sind diejenige, welche unmittelbar dem Landesherrn unterworfen und ihm allein dienst- und zinspflichtig sind. Man nennet sie auch hin und wieder herrschaftliche, (dominici und ehedem fiscalini, Königs- oder Fiskalleute) ingleichem Amts- und

Kammerbauern. Die Mediatbauern sind den Gutsherren zu Zins und Diensten verpflichtet, und heissen deshalb auch Patrimonialbauern, Junkermeyer, Gutsleute, adeliche Hintersassen u. s. w.

Ferner sind die Bauern entweder einer weltlichen oder geistlichen Herrschaft unterworfen, indeme sie an Stifter, Klöster, Pfarreyen u. d. g. verschenket wurden und daher die Namen: Dotalbauern, Pfarrbauern, Wiedemuthsbauern, Gotteshausleute, Klosterleute bekamen; oder sie erhielten Namen von dem Schulzpatron der Kirche ꝛc. und wurden Märtensleute, Peterlinge, Ulrichsleute, Heiligkreuzleute, Pirmanskinder u. s. w. genennet.

Es ist noch nicht lange her, seitdeme man einzusehen anfing, wie nothwendig es seye, den so wichtigen und unentbehrlichen Bauernstand aus der grossen Verachtung und Unterdrückung zu ziehen, in die er leider versunken ist, und ihn seiner ehemaligen Würde und Achtung wiederum näher zu bringen; und in der Anwendung und Ausführung dieses allgemein anerkannten Grundsatzes haben wir, wenn man die Abschaffung der Leibeigenschaft in dem größten Theile von Deutschland ausnimmt, noch sehr unbedeutende Schritte gemacht. Gewiß ist es ein vorzüglicher Beweiß von dem unpolicirten Zustand und der Schwäche eines Volks, wenn die Klasse der Bauern von allen übrigen Klassen, die doch ganz von jener leben müssen, mit Verachtung angesehen wird, oder gar aus lauter Knechten und Sklaven bestehet. Zum Flor der Landwirthschaft, und folglich zum wahren dauerhaften Glück der Staaten, wird Eigenthum und Freyheit erfordert. Eher ist es dem Bauer nicht interessant, seine Einsichten in der Kunst des Feldbaues zu vergrößern und unablässigen Eifer auf die Verbesserung der Kultur zu verwenden. Die ältere Geschichte und die heutige Verfassung

sung der Staaten legt die besten Zeugnisse davon dar.

In dieser Rücksicht also hat die Politik hauptsächlich vier Fragen zu erörtern:

1) Wie viel Land muß ein Bauer haben und kultiviren?

2) Wie soll sich die Anzahl der Bauern zu der Anzahl der übrigen Staatsbürger verhalten?

3) Was für Rechte und Freyheiten muß eine weise Regierung ihren Bauern zugestehen? und

4) wie muß man von Seiten der Regierung zu Werk gehen, um tüchtige und glückliche Bauern in dem Staat zu bilden?

Die erste Frage wird unter dem Artickel Bauerngüter schicklicher erörtert werden; auf die zwoote Frage aber getraue ich mir nicht so bestimmt zu antworten, wie einige vor mir gethan haben. So viel ist wohl gewiß, daß in jedem Staat, welcher eine natürliche Anlage zu einem vorzüglichen Ackerbau hat, die Klasse der Landleute die stärkste seyn soll und auch meistentheils seyn wird; alleine, wenn man genau angeben will, wie viele bey einer gewissen Anzahl Bauerleute, Profeßionisten, Künstler, Handwerksleute ꝛc. nach dem richtigsten Verhältniß vorhanden seyn sollen, so unternimmt man ein Geschäfte, zu dessen Ausführung der Menschenverstand schwerlich hinreichen dürfte; und es würde wenig Mühe kosten, in der Anwendung auf einen Staat, den man genau kennt, jede diesfallsige Angabe zu widerlegen. Sollte man aber auch dieses Verhältniß genau berechnen können, so würden die Regenten doch schwerlich die dazu erforderliche Mittel in ihrer Gewalt haben, um solches herzustellen und zu erhalten. Am sichersten wird es seyn, wenn man bey seinen diesfallsigen Spekulationen demjenigen Leitfaden folgt, welchen uns eine aufmerksame Betrachtung der natürli-

türlichen Entstehung und Vergrößerung der Staaten an die Hand giebt. Wenn ein Haufe von Menschen in eine Gesellschaft zusammentritt, folglich einen Staat formirt, und sich in einer Weltgegend niederläßt, deren fruchtbarer Boden hoffen läßt, daß sich die Gesellschaft mit der Landwirthschaft am sichersten nähren werde, so werden anfänglich alle, nur die wenige ausgenommen, welche die Regierungsangelegenheiten besorgen, Landwirthe seyn, und der Staat wird zwar noch unvollkommen bleiben, aber gleichwohl einen sichern Grund zu seiner künftigen Wohlfahrt legen. So wie sich die Einwohner vermehren, und also die Portionen an Ackerland vermindern, so werden einige von ihnen sich auf Handwerker verlegen, und zwar anfänglich nur solche Arbeiten verfertigen, die den Einwohnern unentbehrlich sind; bis endlich die Begierde nach Bequemlichkeit und Vergnügen in der Gesellschaft Wurzel schlägt und die Anzahl der gewöhnlichen Handwerksleute sich so vermehrt, daß einige von ihnen, oder doch wenigstens von ihren Kindern genöthiget seyn werden, auf Kunstprodukte für den Luxus zu raffiniren. Wenn alles in seinem natürlichen Lauf fortgehet, und dieses durch keine besondere Zufälle unterbrochen wird: so werden sich die Landleute täglich vermehren und folglich auch, ihre mehrere Bedürfnisse zu befriedigen, die Anzahl der Handwerksleute vergrößern, und zwar immer in der Proportion, daß die älteste Klasse der Landwirthe die stärkste; die neuere derjenigen Handwerksleute, welche wahre Bedürfnisse verfertigen, die weniger zahlreiche, und endlich die Klasse derjenigen Künstler und Profeßionisten, welche meist für den Luxus arbeiten, die schwächste seyn und bleiben wird.

Allein dieses Verhältniß ist ohne Ausrechnung entstanden und erhält sich ohne Ausrechnung. Ja ich

ich halte schon in dem Anbetracht eine Berechnung für unmöglich, weil nicht ein Handwerksmann oder Künstler so viele Arbeiten in einer gegebenen Zeit verfertigen kann als ein anderer, und weil nicht ein Landmann so viel konsumirt als der andere. Das grösste Glück hiebey ist, daß man demohngeachtet nicht besorgen darf, daß sich das wahre Verhältniß zwischen den verschiedenen Klassen merklich verliehren und eine schädliche Unordnung einreißen werde, wenn schon die Regierung nicht im Stand ist, solches nach einer berechneten Tabelle zu ordnen. Es erhält sich alles von selbst im Gleichgewichte. Denn wenn der Ackersleute so viele werden könnten, daß sie alle ihre Produkte von selbst aufzehren und nichts mehr zum Verkauf übrig behalten würden: so würden sie auch nicht im Stand seyn, den Profeßionisten ihre Produkte abzukaufen, und folglich würden diese Abgang an ihrer Nahrung spühren und dadurch derjenige Theil von ihnen, welcher sein Handwerk am wenigsten verstehet, genöthiget werden, seine Lebensart zu verlassen und eine andere zu wählen. Und es geschiehet auch nicht selten, daß ein Theil der Handwerksleute gezwungen ist, in der Gestalt der Taglöhner in die erste Klasse zurücke zu gehen, nur ist hieran oft ihre vorher geführte Wirthschaft schuld, und man darf nicht immer daraus schließen, daß eine Klasse Profeßionisten zu sehr übersetzt seye. Die Gränzen eines Wörterbuchs erlauben mir nicht, diese Grundlinien besser auszumalen, ich bin aber vest überzeugt, daß wenn das wahre Verhältniß der verschiedenen Klassen von Staatsbürgern, also von der Anordnung der Regierungen abhienge, wie die Stellung der Figuren auf den Schachbrete, unsere Welt auch in diesem Anbetracht bey weitem nicht die beste seyn würde.

Aus

Aus allem diesem ziehe ich den Schluß, daß man bey dem Bauernstand keine schädliche Uebermaas zu befürchten, sondern blos dafür zu sorgen habe, daß solcher nicht durch die in unsern Tagen so gewöhnlich werdende militärische Aushebungen plötzlich allzu sehr geschwächet werden möge. Das Mehrere hievon folgt unter dem Artickel: Bauerngüter.

Die Gesetze, welche die Schuldigkeiten und Rechte der Bauern in den Staaten bestimmen, und wovon die dritte der oben aufgeworfenen Fragen redet, verdienen eine ernstliche und weise Revision. Der wahre Geist dieser Gesetze muß nur darauf abzielen, daß das Vermögen und der Eifer der Bauern unaufhörlich verstärkt werde, die Kultur der Grundstücke zu verbessern, und also den reinen Ertrag der Ländereyen zu erhöhen. Von der Vergrößerung des reinen Ertrags der Grundstücke hängt die ganze Wohlfahrt des Regenten und des Volkes ab. Damit aber das Vermögen und der Eifer der Bauern täglich wachse, die Ländereyen aller Art besser zu bauen, muß eine weise Regierung dafür sorgen, daß 1) die Leibeigenschaft und persönliche Knechtschaft der Bauern ganz abgeschaffet werde; 2) daß sie durch eine unpartheyische und prompte Justizpflege bey ihrem Eigenthum geschützet werden; 3) alle Bauern die uneingeschränkte Freyheit in dem Gebrauch ihres Eigenthums und in der Kultur ihrer Ländereyen erhalten; 4) der Absatz und Verkauf aller landwirthschaftlichen Produkte von allen Lasten und Fesseln erlediget werde; 5) alle Bauern, wo nicht von den Frohndiensten gänzlich befreyet, doch wenigstens mit selbigen nicht überladen und besonders zur Saat- und Erndtezeit damit gänzlich verschonet; 6) ihre Felder den Verheerungen des Wildprets nicht Preis gegeben; 7) Ihre Abgaben, so viel möglich, einfach und unveränderlich eingerichtet werden mögen; und 8

de

der Landmann ausser Stand gesetzt werde, durch eine Uebereilung im Handel seinen Nahrungsstand, wo nicht ganz zu untergraben, doch wenigstens sehr zu schwächen. Es ist höchst traurig, wenn man sehen muß, wie der sparsame, aber unbedachsame Landmann oft durch einen unüberlegten, auch bisweilen ihm abgedrungenen Handschlag Summen verhandelt, die er Jahre lang sich und seiner Familie an ihrer nothdürftigen Nahrung und Kleidung abgedarbet hat; und wie der Beamte ihn unnachsichtlich zur Erfüllung des unglücklichen Handels anhält, und sich noch viel darauf einbildet, daß er dem Gegentheil, der meistens ein Jude ist, so viele Gerechtigkeit wiederfahren läßt, und auf die Beförderung des sogenannten herrschaftl. Handlohnsinteresse so pflichtmäßig siehet. Und es wäre doch so leicht, allem diesem Unwesen durch das einzige Gesetz zu steuern, daß ein Kauf- oder Tauschkontrakt über unbewegliche Güter allererst durch die darauf erfolgte gerichtliche Protokollirung und Bestättigung seine verbindende Kraft erlangen und vor der Hand es jedem Theil frey stehen solle, davon wiederum abzugehen.

Endlich aber und in Ansehung der vierten Frage, scheinen die einfachste, ausführbarste und wirksamste Mittel zur Bildung tüchtiger und glücklicher Bauern diese zu seyn, daß man ihnen a) durch eine milde und väterliche Regierung eine recht vorzügliche Liebe zu ihrem Vaterlande einpflanze; b) bey Besetzung der Landpfarreyen mit mehr Fleiß und Eifer auf die Auswahl tüchtiger und rechtschaffener Männer sehe, die sich nicht nur mit ihren gewöhnlichen Pastoralarbeiten, sondern auch mit der Erziehung und Bildung der Jugend gerne und nützlich beschäftigen; daß man aber auch die würdigsten unter diesen zu schätzen und nach Verdienst zu befördern wisse; c) die Landbeamten zu einem liebreichen und billigen

Betra-

Betragen gegen ihre Untergebene nachdrücklich anhalte, damit in selbigen eine löbliche Ruhmbegierde erwecket; der Bauernstolz aber, der gemeiniglich die Frucht eines geheimen Hasses der Bauern gegen alle andere ihn, seiner Meinung nach, drückende Stände ist, gedämpft werden möge; d) bessere Landschulmeister entweder selbst bilde, oder auf auswärtigen Schulmeisterseminarien, auf gemeine Kosten, bilden lasse, und hierzu die fähigsten Köpfe unter der armen Bauernjugend sorgfältig auswähle; und e) dafür sorge, daß die Kinder der Landleute in nützlichen Nebengeschäften unterrichtet werden mögen, womit sie nicht nur ihre Nebenstunden nützlich anwenden, sondern auch ihre Nahrung verbessern können; und f) daß man ökonomische Aufklärung unter dem Landvolk verbreite. Wie aber dieses am leichtesten zu bewerkstelligen seyn möge, wird der Artickel Kultur enthalten, wohin ich Kürze halber verweisen muß.

Bauerde, s. Gartenerde.

Bauerdienste, s. Frohndienste.

Bauerding, s. Bauding.

Bauerinnung, s. Dorfsordnung.

Bauererz, *Argentum nativum solidum*, Wall. nennet man dasjenige reiche und derbe Silbererz, dessen Güte und reicher Gehalt so leicht zu erkennen ist, daß es auch von Bauern bemerkt werden kann.

Bauerfriede, **Heimschnaar**, **Heimschnaar**, **Landwehr** heißt im Oßnabrückischen ein Distrikt in einer Holzmark, der einer Dorfschaft besonders angewiesen ist.

Bauerfuß, ein Werkzeug des Tuchscheerers, welches auf einer Unterlage, der Scheull genannt, befindlich ist, womit er das bey dem Walken zu schmal gewordene Tuch breiter macht und an den Rahmen bevestiget.

Bauergroschen ist eine alte Silbermünze, welche in den Erbzinslehenbriefen des 16. und 17. Jahrhunderts, zumal in Ober- und Niedersachsen häufig vorkommt. Ihr Werth ist nicht genau zu bestimmen, doch werden die Bauergroschen meistens zu 18 Pfennigen gerechnet.

Bauergülden, Biergelden, sind eine Art zinsbarer Bauern, und wahrscheinlich eben dieselbige, welche sonsten Bargildi und Giltebauern genennet werden.

Bauergüter, s. Bauerngüter.

Bauerhof, s. Bauerngüter.

Bauerhube ist im Gegensatz von einer Ritterhube ein Stück Land, dessen Besitzer zu eben den Lasten verbunden ist, welche andere Bauerngüter gewöhnlich zu tragen haben.

Bauerköhren nennet man in Niedersachsen die gewöhnliche Versammlungen der Gemeindsvorsteher und Gemeindsleute, in welchen sie die Hirten, Nachtwächter und andere Gemeindsdiener dingen oder bestellen.

Bauerlehen, s. Bauernlehen.

Bauermal, Burmal, auch **Bauerschaft** bedeutet die Ordnungen und Statuten einer Stadt- oder Dorfsgemeinde.

Bauermiete ist die Abgabe, welche einige Bauern in Obersachsen für die Erlaubniß heurathen zu dürfen, an ihre Herrschaft bezahlen müßen.

Bauerngüter, Bauerhöfe. Beede Ausdrücke sind oft gleichbedeutend, und wird alsdann die Wohnung des Bauern mit allen dazu gehörigen Wirthschaftsgebäuden und Ländereyen darunter verstanden; bisweilen aber verstehet man unter Bauernhof nur seine Gebäude, Hofraum und Garten, oder seine Besitzung zu Dorf, im Gegensatz von den dazu gehörigen Grundstücken oder der dazu gehörigen Besitzung zu **Feld**. Die Bauerngüter werden nach ihrer Größe in ganze und halbe Bauernhöfe, Huben,

gezimmerte oder Hauslehen, Feldlehen, Söldengüter rc. eingetheilt, wie schon unter dem Artickel Bauer bemerkt wurde; die Hauptabtheilungen der verschiedenen Arten von Bauerngütern aber haben theils die Dienst- und Zinspflichtigkeit ihrer Besitzer, theils die Erblichkeit derselben zum Grunde. Was den ersten Grund ihrer Verschiedenheit betrift, so lassen sich, vermög desselben, die Bauerngüter unter zwo Klassen bringen. Einige derselben sind nur den allgemeinen Landessteuern unterworfen, die von dem Fürsten, als Landesherrn, ausgeschrieben werden; und diese nennet man **freye Bauerngüter, Siedelhöfe, sattelfreye Güter.** *Praedia rustica libera.* Die andere weit zahlreichere Klasse ist ausser den ordentlichen Landessteuern auch noch den Zinsen, Gülten, Diensten, Handlöhnern und Unpflichten unterworfen, welche der Besitzer dem Gutsherrn zu leisten schuldig ist. Diese werden mit dem allgemeinen Namen Praedia censitica, **Zinsgüter, Gülthöfe pflichtbare Güter, dienstpflichtige Güter, Frohngüter** u. s. w. belegt.

Der zweete Grund der Verschiedenheit der Bauerngüter, nämlich die Erblichkeit, veranlaßt eigentlich nur eine Unterabtheilung dieser zwoten Klasse, denn die freye Bauerngüter sind alle ohne Unterschied erblich. An diesen dienstpflichtigen Gütern also hat der Besitzer entweder ein wahres Erbrecht oder nicht. Im ersten Fall pflegen sie **Erbzinsgüter,** *Bona censitica haereditaria,* im andern aber **Zinsgüter im engern Verstande,** *Bona censitica proprie sic dicta* genennet zu werden. Von booden Arten sind die sogenannte Emphyteutgüter, welche ihre rechtliche Bestimmung eigentlich durch das römische und kanonische Recht erhalten haben, sehr unterschieden, wovon der besondere Artickel Emphyteutgüter nachzusehen ist. Von der Natur und Eigenschaft sowohl jener

jener allgemeinen Gattungen von Bauerngütern, als auch von der eigenthümlichen Beschaffenheit der darunter begriffenen einzelnen Unterarten handeln fast durchgehends besondere Artickel. Zur bequemen Uebersicht des Ganzen, fügen wir hier noch ein alphabetisches Verzeichniß der bekanntesten Arten von Bauerngütern unter ihren besondern, sowohl veralteten als gangbaren Namen bey, unter welchen sie in verschiedenen Provinzen vorzukommen pflegen.

Absitates.
Accapitum.
Affictus.
Aprisiones.
Behandigungsgüter.
Bordagia.
Burgagi. oder Bona burgensatica.
Censitica bona.
Churmedgüter.
Coloniae.
Commendationes.
Cornagia, Corneria, oder Cornelgüter.
Curiae dominicales.
Dinghöfe.
Dwernachtsgüter.
Ehrschätzige, oder Laudemialgüter.
Emphyteutische Güter.
Erbbestand- } Güter.
Erbleihe- } Güter.
Erbpacht- } Güter.
Erbzins- } Güter.
Fallgüter, oder Schupflehen.
Firma und Manufirma.
Freygüter, oder Freymanns-Lehen- Husen- Freyzins- und Freydingsgüter.
Grunderbgüter.
Grundzinsgüter, oder Superficies.
Gülthöfe.
Hägergüter.
Hofgüter.
Hospitia oder Hostisia.
Husen oder Huben.
Kalandsgüter.
Kaphangüter.
Kölnhöfe.
Landsiedeln.
Landsiedelleihen.
Laß- oder Latengüter.
Lassitica bona.
Laudemial- oder Erschatzgüter.
Leibhöfe.
Leibgedingsgüter, Fall- und Schupflehen, Villatica bona.
Libellaria bona.

Mansi.
Meyergüter.
Meyerdingsgüter.
[illegible]ttische Güter.
Precareygüter, Precaria, Prestaria.
Probstingsgüter.
Rupturae, Sarta, Exsarta, Assarta, Scindae.
Salica Terra.
Sattelhöfe oder sattelfreye Güter.
Schillingshauer, oder Schillingsgüter.
Schupflehen, oder Fallgüter.
Socagium.
Söldengüter.
Stiftsgüter.
Stockgüter.
Superficies, oder Grundzinsgüter.
Villatica bona.
Villenagia.
Voigtgüter.
Waldrechtsgüter.
Walzende Feldlehen.
Wetterfreye Güter.
Wildhuben.
Wittumsgüter.
Zeidelgüter.
Zinsgüter, oder Bona censitica.

Unserm, unter dem Artickel Bauer gemachten Versprechen gemäs, haben wir hier die Frage zu erörtern, wie groß ein Bauerngut eigentlich seyn müsse, wenn es seinem Besitzer und dem Staat den möglichst größten Nutzen verschaffen solle.

Es ist eine allgemeine anerkannte Wahrheit, daß ein allzugroßes Bauerngut, wenn es besonders von einem Mann besessen wird, der sich mit Dienstbothen und Taglöhnern behelfen muß, und nicht schon erwachsene und arbeitsame Kinder hat, ungleich weniger abwirft, als ein kleineres, welches der Besitzer mit dem vollkommensten Fleiß und Sorgfalt kultiviren kann; und man hat daher in unsern Tagen sehr darauf los gearbeitet, die große Bauerngüter zu vertheilen und mehrere kleinere daraus zu machen. Dahingegen aber ist es auch nicht zu mißkennen, daß wenn in den Staaten die Klasse der Künstler, Handwerker und übrigen Gewerbtreibenden Personen in guten Umständen bleiben, ihren Nahrungs-

stand

stand erhöhen und sich immer mehr ausbreiten solle, die Bauern so große Güter nothwendig haben müssen, daß sie die Produkte derselben nicht ganz wiederum aufzehren, sondern etwas davon zu Markt bringen und verkaufen können. Diese an sich ganz richtige Bemerkung hat unsere Physiokraten auf den ängstlichen Gedanken gebracht, es seye zur Rettung der Staaten von ihrem Untergang höchst nöthig, daß man gründlich untersuche, welches die gerechte Größe der Bauerngüter seye, und durch eine neue und bleibende Bestimmung und Eintheilung derselben verhüthe, damit nicht die Bauerngüter nach und nach so klein werden, daß ihre Besitzer ihre erzeugte Produkte selbst verzehren und nichts mehr davon zum nothwendigen Unterhalt für die Manufakturisten und Handwerksleute abgeben können. Nun fiengen sie an, zu berechnen, was ein Morgen Landes an Getraid und andern Früchten tragen könne; wie viele Menschenhände zur tüchtigen Bearbeitung desselben erforderlich seyen; was ein Mensch zu seinem Lebensunterhalt nöthig habe; wie viele Morgen Landes also ein Eigenthümer besitzen müsse, wenn er nicht nur die Bedürfnisse seiner eigenen Familie, sondern auch eine hinlängliche Anzahl von verkäuflichen Produkten erzeugen solle. Nun kamen Ausrechnungen zum Vorschein, die künstlich anzusehen und herrlich zu lesen waren, und nur den einzigen Fehler hatten, daß sie in der Anwendung auf unsere wirkliche Bauerngüter im geringsten nicht passeten und mit dem Resultat der besten Erfahrungen und Beobachtungen augenscheinlich kontrastirten. Die Physiokraten, die allen Zwang und alles erkünstelte in der Politik so sehr hassen, allen Nahrungen und Gewerben die vollkommenste Freyheit verschaffen wollen und nichts eifriger predigen, als daß man ganz den Fußstapfen der Natur folgen solle, wollen nun auf einmal die ihnen so wer-

werthe Klasse der producirenden Staatsbürger in neue beschwerliche Fesseln legen und ihre Besitzungen an Ländereyen nach ihrer Ausrechnung vertheilt wissen, die, wenn sie so leicht ausgeführt werden könnte, als die Vertheilung der Bauerngüter, ungleich mehr Unheil anrichten würde, als deren ungemessenste Fortschritte. Sie scheinen nicht bedacht zu haben, daß die gerechte Größe der Bauerngüter blos relativ seye, und daß dabey unendlich viel von der natürlichen Fruchtbarkeit des Erdbodens; von der Lage der Grundstücke und ganzen Dorfschaften; von der mehrern oder geringern Arbeit, welche ihr Anbau erfordert; von der größern oder geringern Bevölkerung des Landes; von der Geschicklichkeit und Arbeitsamkeit des Gutsbesitzers und seiner Familie; von der Anzahl seiner Kinder; von der Bequemlichkeit, die erzeugten Produkte zu Markte bringen und verkaufen zu können, und von noch sehr vielen andern zufälligen Umständen abhange: so zwar, daß, wenn man alles dieses genau überlegt, man so ziemlich überzeugt seyn wird, daß sich von der rechten Größe eines Bauerngutes in das Allgemeine hin gar nichts Brauchbares bestimmen lasse. Wer sich aber deme ohngeachtet nicht entschliesen kann, die Lieblingsidee von einer künstlichen Ausrechnung und Austheilung der Bauerngüter aufzugeben, dem ist zu rathen, daß er von ein Paar Dörfern von verschiedener Lage und Verfassung vor allen Dingen genaue Nachrichten einziehe: wie viel es Einwohner von allerley Art habe; was von diesen ein jeder für zusammen vererbte und eigene Grundstücke besitze, welche nach Gefallen des Besitzers verkauft und vertheilt werden dürfen; was die Einwohner zusammen für Früchte bauen und davon selbsten verzehren oder verkaufen, und womit sich diejenige nähren, welche nicht so viele Produkte erzeugen, daß sie etwas davon

von verkaufen könnten. Die Resultate von boodersley Beschreibungen und Berechnungen werden einem denkenden Beobachter gewiß Bemerkungen darbiethen, die er nicht erwartet hätte, und die er in den besten Schriften vergeblich sucht.

Eine so weit getriebene Unterabtheilung der Bauerngüter unter die Landleute, daß wo nicht alle, doch die allermeiste so wenig Produkte erzeugen, daß sie solche selbst aufzehren und nichts davon zu Markte bringen können, ist meines Erachtens auch alsdann nicht zu besorgen, wenn den Güterbesitzern die unbeschränkteste Freyheit verstattet wird, ihre Güter nach eigenem Gefallen zu vertheilen; ob ich gleich aus mancherley andern Rücksichten eine solche unbeschränkte Freyheit auch nicht räthlich finde. Der Mensch lebt nicht vom Brod allein, und der Landmann muß entweder, neben denen zu seiner eigenen Hauseskonsumtion erforderlichen Produkten noch andere hervorbringen, welche er verkaufen und sich dafür die ihm manglende Bedürfnisse anschaffen kann; oder er muß sich durch eine nebenbey treibende Handthierung noch einen andern Verdienst verschaffen können. Diesen Nebenerwerb kann er sich auch nur auf zweyerley Art verschaffen; nämlich entweder durch ein treibendes Handwerk, oder durch Taglöhnerarbeit bey einem Bauern, der mehr Güter besitzt, als er selbst bearbeiten kann. Dieser letzte Fall setzt schon solche Landleute voraus, welche mehr Produkte hervorbringen, als sie mit ihrer eigenen Familie verzehren können; und wenn sich der größte Theil von Landleuten mit Handwerkern nähren und nur so viel Getraid nebenbey bauen wollte, als er mit seiner Familie selbst verzehret, so würden sie bald alle zusammen keinen Verdienst mehr haben.

Wenn man aber auch die nützlichste Größe der Bauerngüter genau berechnen und die gesamte Län-

derenyen nach diesem unverbesserlichen Maasstab unter die Bauern vertheilen könnte: so würde gleichwohl diese Eintheilung mit der fast in ganz Deutschland eingeführten Erbfolgordnung nicht bestehen können. Ein Bauerngut von derjenigen Größe, welche die meisten Schriftsteller für die beste halten, würde zum Beyspiel in einem Lande von mittelmäßiger Fruchtbarkeit unter 4000 fl. nicht wohl erkauft werden können. Nun will ich den Fall annehmen, der nicht gar zu alltäglich ist, der Besitzer eines solchen Guts hinterlasse solches ganz schuldenfrey und nur 4 Kinder; so wird doch dasjenige Kind, welches das Gut übernehmen will, wenn es auch einen Ehegatten von gleich starkem Vermögen zur Ehe erhält, bis es die Hochzeitkosten, das Handlohn und noch so viele andere mit der Uebernahm eines Bauernguts verbundene Abgaben und Kösten bestritten hat, mehr schuldig seyn, als es an eigenem Vermögen besitzt, und mithin das Gut schwerlich behaupten können, da meistentheils, wenn sich die Grundstücke auf 4 vom hundert rentiren, die Kapitalien, welche man zu deren Ankauf aufnimmt, mit 5 vom hundert verzinset werden müssen. Es ist also kein Fehler, sondern vielmehr ein wahrer Vortheil für das Land, wenn es in jeder Dorfsmarkung nicht nur zusammen vererbte Bauerngüter von verschiedener Größe, sondern auch eigene Grundstücke giebt, welche der Bauer so wie es seine Konvenienz erfordert, stückweise ankaufen und wiederum losschlagen kann.

Aus allem diesem wird sich zwar die Schlußfolge von selbst ergeben, daß wo nicht die allerbequemste, doch die nothwendigste Eintheilung der Bauerngüter in der natürlichen Beschaffenheit der Länder und Entstehung der Staaten gegründet seye, und zum Glücke nicht so lange habe ausgesetzt bleiben können, bis die Politiker unserer Zeiten solche erfinden und aus-

führ-

führen konnten, gleichwohl aber will ich damit nicht behaupten, daß alle Betrachtungen und Spekulationen über diesen an sich wichtigen Gegenstand ganz unfruchbar und dahero gänzlich zu unterlassen seyen: nur muß man dem Schwung seiner Einbildungskraft Gränzen sezen, und sich nicht zu weit in das Detail wagen. Eine so genaue Berechnung und Herstellung des rechten Verhältnisses zwischen den Bauern und Bauerngütern, wie sie die Anhänger des phisiokratischen Systems zu fodern scheinen, würde Untersuchungen und Berechnungen erfordern, wozu ein solches Heer von Kameralisten nöthig wäre, welches kein Staat, ohne seine äusserste Bedrückung unterhalten könnte.

Alles was man hierinnen thun kann, möchte etwa in folgendem bestehen.

Man muß aus den Wirkungen des schon vorhandenen Verhältnisses der Bauersleute zu den Bauerngütern seine Fehler und Mängel zu erforschen suchen.

Wenn zum Beyspiel in einer Dorfsmarkung noch viele an sich unfruchtbare Grundstücke, wo nicht öde liegen, doch schlecht gebauet werden; wenn die Bauern mit ihren Feldgeschäften zu rechter Zeit nicht fertig werden können, sondern offenbar sich verspäten; und wenn sie über den Mangel an Taglöhnern gegründete Klagen führen: so ist es ein sicheres Kennzeichen, daß der Dorfseinwohner zu wenig und die Bauerngüter zu groß sind. Wenn hingegen das Zugviehe, ohne eine merkliche äußere Veranlassung von Jahr zu Jahren weniger wird; wenn der kleinste Theil von Güterbesitzern seine Grundstücke mit eigenem Anspann bauen kann; wenn viele Dorfseinwohner müßig gehen und über Mangel an Gelegenheit zur Arbeit und zum Verdienst klagen, und andere dergleichen Erscheinungen sichtbar werden,

welche die Landbeamte gar leicht beobachten und beurtheilen können: dann ist sicher das Verhältniß von der entgegen stehenden Seite fehlerhaft. In jenem Fall wird es genug seyn, wenn man die Vertheilung eines Theils der vorhandenen geschlossenen Bauerngüter und den Anbau neuer Häuser nicht erschweret, sondern möglichst begünstiget; dem entgegengesetzten Fall aber ist schon etwas schwerer zu helfen. Das sicherste Mittel wäre zwar, wenn sich die Herrschaft entschliesen wollte, eigene Grundstücke zusammen zu kaufen und unzertrennbare Bauerngüter daraus zu machen; in dessen Ermanglung aber wird es doch auch nicht ganz fruchtlos seyn, wenn man den Konsens zur gerichtlichen Verpfändung einzelner Grundstücke erschweret und nur denjenigen Dorfseinwohnern den fernern Ankauf derselbigen verstattet, die ihre Güter mit eigenem Anspann bauen können. Diese leztere Einrichtung wäre überhaupt an und vor sich schon zu allen Zeiten und unter allen Umständen nützlich, und würde die Kultur sehr verbessern und der allzustarken Vertheilung der Feldgüter in zu kleine Portionen am kräftigsten widerstehen.

Wenn ein Bauerngut mit einem oder mehreren entweder zu weit entlegenen oder sonsten so beschaffenen Grundstücken beladen ist, welche ihm, nach dem Zeugniß der verständigsten Gemeindsleute, eine wirkliche Last sind und die bequeme Einrichtung seiner Wirthschaft erschweren; so muß man die Absonderung eines solchen Grundstückes von dem Gut, wenn der Besitzer Gelegenheit dazu hat, möglichst begünstigen: niemal aber sollte der Vermögensverfall des Besitzers, oder das Projekt eines Juden, der Hauptbeweggrund seyn, ein Bauerngut entweder ganz oder nur zum Theil zerschlagen zu dürfen.

Uebrigens wird die Frage, ob es besser seye, wenn die Bauersleute abgesonderte Höfe besitzen oder in

in Dörfern beysammen wohnen unter dem Artickel **Dorf** erörtert werden.

Bauernhaus. Das Wohngebäude eines Landmannes erfordert mehr bequeme Einrichtung nach der Lebensart und den Geschäften seines Bewohners, als nach der Zierde und Gemächlichkeit. Mit Verbesserung des Feldbaues, der Lebensart der Bauern und Veränderung ihrer Beschäftigungen, wurde auch die Bauart ihrer Häuser umgeschaffen. Und noch ist die Art, solche zu bauen sehr verschieden. In Franken und Schwaben stehet die Wohnung des Bauern gemeiniglich vornen an der Strasse, in Sachsen aber hinten im Hof. Einige bauen Wohnhaus und Scheuer, um der Bequemlichkeit willen, unter ein Dach zusammen, andere aber opfern diese billich der Sicherheit gegen Feuersgefahr auf, und machen aus der Scheuer einen ganz abgesonderten Bau.

In Ansehung der Stockwerke, welche ein Bauernhaus haben soll, ist man auch nicht gleicher Meinung. Die meiste wollen die Bauernhäuser nur einstöckig gebauet wissen, theils weil sie glauben, man dürfe dem Landmann, der sich den ganzen Tag über mit schweren Arbeiten ermüdet, nicht zumuthen, durch das öftere Steigen der Treppen seine Müheseligkeit zu vergrößern, indeme das wenige Gelaß, welches seine eigentliche Wohnung erfordert, nothwendig machen würde, wenn man anders den Raum benutzen wollte, den untern Stock zu Vieheställen anzuwenden, und die eigentliche Wohnung in den obern Stock zu verlegen; theils aber halten sie auch dafür, daß die Wohnzimmer der Landleute durch die von den Vieheställen dahin aufsteigende Dünste ungesund werden würden. Wenn man aber dagegen bedenkt, daß die von den Vieheställen in die oberhalb derselbigen angelegte Wohnzimmer aufsteigende

gende Dünste, zwar Leuten, die solche nicht gewohnt sind, etwas beschwerlich fallen, welches aber bey dem Landmann nicht statt findet; daß sie hingegen der menschlichen Gesundheit durch eine lange Erfahrung keinesweges nachtheilig, sondern vielmehr zuträglich erfunden werden; daß über den Vieheställen angelegte Wohnzimmer weit leichter zu heizen sind als andere, und also zu der so nöthigen Holzerspahrung einen so sichern als ungekünstelten und nicht lästigen Beytrag abgeben; daß durch diese Bauart ein ganzes Dach und dessen kostbare Unterhaltung ersparet werden könne; daß der Dachboden, welcher bey einstöckigen Bauernwohnungen unmittelbar auf die Ställe zu stehen kommt, weder für das Getraid noch für das Viehefutter ein schickliches Behältniß seye und folglich nicht benutzet werden könne; und daß der Flächeninhalt des Hofraums, welcher durch ein zweystöckiges Haus ersparet wird, besonders in großen Dörfern, zu einem andern wirthschaftlichen Gebrauch wohl benutzet werden kann: so wird man nicht lange anstehen, den zweystöckigen Bauernhäusern den Vorzug vor den einstöckigen einzuräumen. Ursprünglich bestunden die Bauernhäuser aus schlechten, von Holz und Lehmen aufgeführten Hütten, welche keinen zweyten Stock tragen konnten; und daher mag die Bauart einstöckiger Bauernhäuser zur bleibenden Mode geworden seyn.

Billich siehet eine aufmerksame Policey darauf, daß Bauernhäuser, theils zur Abwendung der Gefahr, und theils zur Ersparung des immer seltener werdenden Holzes, so viel möglich von Steinen aufgeführt und mit Ziegel oder Blattendächern versehen werden, obgleich die Strohedächer, in anderer Rucksicht, für den Bauersmann wesentliche Vorzüge haben. Wellerwände, die in manchen Gegenden von Deutschland noch angetroffen werden, sind

gar

gar zu unfähig, heftigen Regengüssen und dem anlaufenden Gewässer zu widerstehen; und der mehrere Arbeitslohn, welchen ihre Aufführung erfordert, wird dem dadurch ersparten Aufwand für Steine und Kalk fast die Waage halten. In solchen ebenen Gegenden hingegen, welche Mangel an Holz und Steinen haben, wäre es sehr zu wünschen, daß die ungebrannte Ziegel mehr eingeführt werden möchten. Die Mauern, welche davon aufgeführet werden, sind sehr dauerhaft, wenn man sie auf einen Sockel von guten Steinen setzt, mit einem tüchtigen Anwurf von innen und außen wohl verputzt und die Ziegel an der Sonne wohl austrocknen läßt, ehe man sie zum Mauerwerk verwendet; und die davon errichtete Mauern haben besonders den nicht unbedeutenden Vorzug, daß sie dem Feuer mächtig widerstehen und durch selbiges nicht zerstöhrt, sondern noch verbessert werden.

Ein wohleingerichtetes Bauernhaus erfordert vor allen Dingen einen geräumigen, trockenen und gegen die Kälte wohlverwahrten Keller, um darinnen einen hinlänglichen Vorrath von Obst und Erdgewächsen zur Speise für die Menschen und zum Winterfutter für das Viehe aufbewahren zu können. In dem untern Stock sind hinlängliche Vieheställe anzulegen, deren vortheilhafte Einrichtung unter dem besondern Artickel Vieheställe nachzusehen ist. In das obere Stockwerk kommen die Wohnstube, Kammern und Küche. Die Wohnstube wird oberhalb des Rindviehstalles so angelegt, daß man aus selbiger die Scheuern, allenfalls auch die übrigen Ställe und den ganzen Hofraum bequem übersehen kann. Nächst an diese kommt auf die eine Seite eine Stubenkammer zum Schlafgemach für die Familie des Bauern, und auf die andere die Küche, aus welcher der Ofen in der Wohnstube geheizet wird, um dadurch mehrere

Arbeiten zu ersparen, die Feuersgefahr zu vermindern, und durch boode Feuerungen auf dem Heerd und in dem Ofen, dem im Schorstein hängenden Fleisch mehr Rauch zu verschaffen. Der Schorstein muß einen großen und zum Räuchern bequemen Schlotmantel haben, und durchaus von liegenden Backsteinen aufgeführet werden, damit er ohne Schaden des Gebäudes ausbrennen kann, weil die Landleute, der genauesten Policeyaufsicht ungeachtet, mit dem starken Feuern auf dem Heerd und in dem Ofen und mit dem Auslassen der Butter sehr unvorsichtig zu verfahren pflegen und mit Säuberung des Kamins sehr nachläßig sind. Neben der Küche ist eine brauchbare Speißkammer anzulegen, in welcher zugleich die Milch aufbewahret werden kann; der übrige Raum des obern Stockwerkes aber ist zu so vielen Kammern zu verwenden, als darinnen nur angebracht werden können. Kessel und Backofen muß man in den Bauernhäusern niemals dulden, sondern selbige ausserhalb der Häuser in besondere kleine Wasch- und Backhäuser verlegen. Der Abtritt wird an derjenigen Seite des Hauses angelegt, welche zunächst an die Dungstatt gränzt, und man muß ihn so einrichten, daß der Unrath sich aus solchem von selbsten ab und in die Dungstätte ziehen kann. Der Raum zwischen dem obern Stockwerk und dem Dach wird zum Schüttboden für das Getraid zugerichtet, mit Aufstellbretern, Dachläden und Gittern wohl versehen.

Bauernhof, s. Bauerngüter.

Bauernregeln sind Regeln, welche unter den Bauern beynahe für unfehlbare Aussprüche der Alten gelten, nach welchen sie sich auch richten und handeln. Sie gehen auf allerley Gegenstände und bestimmen bald die ordentlichen Veränderungen der Jahrszeiten mit Anführung gewisser Tage; bald die Beschäftigungen

des

des Landmanns entweder ebenfalls durch angeführte bestimmte Tage, oder durch Erscheinungen in der Natur, in welchem Fall sie vielleicht einen vorzüglichen Werth haben; bald die Fruchtbarkeit oder Unfruchtbarkeit mancher Gewächse aus vorhergegangener Witterung; bald das Wetter, welches man künftig zu erwarten hat u. s. w. Sie sind kurz, öfters witzig, sinnreich, und nicht selten in Reimen abgefaßt. Ohne Zweifel wurden sie von den Alten aus vielen gehabten Erfahrungen von mehr als einem Jahrhundert her abstrahirt und als allgemeine Regeln empfohlen.

Es kann nicht fehlen, daß einige Bauernregeln gut, andere aber falsch seyn müssen. Ganz zu verwerfen ist diese Art des Unterrichts nicht; zu wünschen aber wäre, daß den Landleuten der wahre Sinn aller Regeln und die Ursache derselben recht bekannt gemacht, und ihnen durch eine Umarbeitung mehrere Gewißheit gegeben würde; so könnte dadurch, wenn man sie den Kindern bey Zeiten einprägte, für den Feldbau viel Nutzen geschaffet werden. Da die meisten Bauernregeln die Witterung betreffen; so werden wir in dem Artickel Wetterregeln einige sammlen und zu berichtigen suchen.

Bauernwolle nennet man die schlechteste Gattung von Wolle, weil die Bauern ihre Wolle nicht zu sortiren noch zu reinigen, sondern samt dem Unflat zu verkaufen pflegen.

Bauernpflichtig heißt jeder, der zu Bauerndiensten verbunden ist.

Bauersand nennen die Zinngieser denjenigen Sand, woraus sie ihre Formen bereiten.

Bauerschaft bedeutet 1) den Inbegrif aller Hofbauern eines Dorfes; 2) im Osnabrückischen, ein Dorf ohne Kirche; 3) an einigen Orten das Dorfrecht;

recht; und 4) zuweilen auch das Bürgerrecht und einen Theil einer Stadt.

Bauetat ist ein Generalüberschlag aller und jeder Baukosten, welche zu den im nächstfolgenden Jahr neu aufzuführenden oder nur zu reparirenden Gebäuden erfordert werden, und zu dem Ende in dem Kammeretat auszuwerfen sind. Das Mehrere hievon ist unter der Rubrick Kameralbauwesen zu suchen.

Baufeld heißt an vielen Orten so viel als Brachfeld, welches nicht mit Winter- oder Sommergetraid bestellet, sondern mehrere male gepflügt und gedünget wird, um dadurch die nöthige Zubereitung zur Bestellung mit Winterfrüchten zu erhalten. Bisweilen verstehet man aber auch darunter die Ländereyen, welche mit dem Pfluge gebauet zu werden pflegen, und setzet sie den Wiesen und Gärten entgegen.

Baufrohnden, s. Frohndienste.

Baufloße heißen diejenige Baustämme, welche mit Bandweiden, die gemeiniglich aus fichtenen Aesten zusammen gedrehet sind, zusammen gebunden und mit hölzernen Nägeln nebeneinander dermassen bevestiget werden, daß sie gleich einem Floß auf Flüssen und Ströhmen fortgeschaffet und in die daran gelegene Städte zu Markte gebracht werden können. An einigen Orten nennet man sie auch Böden und macht sie von gleicher Größe, dergestalt, daß man von den stärkern Stämmen eine geringere Anzahl zu einem Boden oder Floß nimmt, welche sodann nach der Anzahl Baustämme, woraus sie bestehen, Sechser, Siebner, Achter rc. benennet werden.

Bauge ist eine Art Droguet, die in Burgund von grobem Garn und schlechter Wolle gemacht wird. Dieser Zeug muß, wann er aus der Walkmühle kommt, eine halbe Elle breit seyn und auf Kämme von drey Vierteln aufgezogen werden.

Baugeräthschaften sind diejenige Geräthschäften und Instrumente, welche ein Bauherr selbsten anschaffen muß; wo hingegen die Maurer- und Zimmermeister, wegen der beziehenden Gesellengelder, für die Beyschaffung und Unterhaltung ihres eigentlichen Handwerkszeugs zu sorgen haben.

Die unentbehrlichsten Baugeräthschaften sind folgende: 1) die Kalkeinlösch- und Einmachkasten; 2) eine hinlängliche Anzahl Schubkärren und Tragbahren zu Herbeybringung der Steine, Mörtels u. d. g.; 3) eine hinlängliche Menge Gerüstböcke, Gerüststangen, Gerüstbreter und Gerüsthacken, um das Gerüst damit aufzurichten und zu bevestigen; 4) hölzerne Bögen zu Verfertigung der Gewölber; 5) Zober mit Tragstangen, um das Wasser zum Kalklöschen damit herbey zu schaffen; 6) einige Steinschleifen oder Kärren zu Herbeyschaffung der großen Steine; 7) eine oder mehrere eiserne Brechstangen; 8) etliche gut gestählte Picken und Radehacken; 9) große und kleine Leitern; und 10) Hebestangen mit Stacheln und Stricken zu Hebung der Balken- und Sparrenwerke bey dem Aufrichten.

Baugerüste, *Palco*, ist ein aus Zimmerholz zusammengesetztes Gestelle, welches bey einem aufzuführenden Gebäude errichtet wird, damit sowohl die Maurer als andere Bauhandwerker ihr Werk füglich verrichten und bey der immer höher anwachsenden Mauer nahe seyn können. Die Baugerüste sind entweder leichte, welche bey Verputzung und Erbauung geringer Gebäude aufgerichtet werden, oder abgebundene und zugehauene Gerüste. Zu den ersten zählet man Gerüstböcke, Stangengerüste, schwebende Gerüste, Hänggerüste und Fahrsessel. Die zugehauene Gerüste hingegen werden, mit Zimmerholz ineinander abgebunden, bey schweren und hohen Gebäuden, als Kirchen, Pallästen 2c. ge-

braucht. Ausser diesen aber hat man noch Gerüstbrücken oder Laufergerüste nöthig, durch welche man von einem Gerüste zu dem andern gelangen kann; ingleichem Bockgerüste oder Lehrbogen, auf welchen man die Gewölber aufführt; und endlich Graniche und Hebzeuge, die Lasten damit auf die Gebäude zu heben. Von jeder Art dieser Gerüste handelt ein eigener Artickel.

Baugnade, s. Baubegnadigung.

Baubaft halten heißt ein Bergwerk entweder mit hinlänglichen Arbeitern belegen und den möglichsten Nutzen daraus ziehen, oder doch wenigstens wöchentlich einige Schichten darinnen bearbeiten lassen, damit nicht ein anderer das Recht erlangen könne, darinnen arbeiten zu lassen.

Bauhandwerker nennet man diejenige Handwerksleute, welche zur Aufführung eines Gebäudes nöthig sind. Man kann solche in Haupt- und Nebenhandwerker theilen. Zu den ersten gehören: Zimmerleute, Maurer und Steinmetzen, Gipser, Tüncher, Dachdecker, Schieferdecker, Ziegler und Steinbrecher; zu der andern aber: Glaser, Tischler, Drechsler, Schlosser, Schmiede, Töpfer, Nagelschmiede, Blechner, Bronnengräber, Mahler und Bildhauer.

Bauhof heißt insgemein ein Platz, auf welchem sowohl die Baugeräthschaften, Werkzeuge und Baumaterialien aufbehalten, als auch Steine gehauen, Stämme beschlagen und ganze Werksätze abgebunden werden können; in einigen Gegenden, besonders in Schwaben, nennet man aber auch die herrschaftliche Meyereyen oder Vorwerke Bauhöfe.

Bauholz, s. Zimmerholz.

Bauinspektor. Der unter dem Baudirektor stehende, den Baumeistern und Arbeitsleuten aber vorgesetzte Aufseher bey dem herrschaftl. Bauwesen, dessen Geschäfte

schäfte und Obliegenheiten in dem Artickel Kameralbauwesen zu finden sind.

Baukunst ist eine Wissenschaft, ein Gebäude so anzugeben, daß es sowohl mit den Hauptabsichten des Bauherrn übereinstimmt, als auch eine vollkommene Harmonie seiner Theile enthält. Ein vollkommener Kammeralist muß wenigstens einige Kenntniß von demjenigen, was zur nöthigen Dauerhaftigkeit der Gebäude erfordert und von dem, wodurch die möglichste Kostenersparniß bewirket wird, gute Kenntnisse haben; das Zierliche in der Baukunst aber kann er dem Bauverständigen von Profeßion überlassen. Von jenem Theil der Baukunst sind die Hauptlehren in einzelnen Artickeln zu finden; ein ganzer zusammenhängender Grundriß davon aber wäre für dieses Wörterbuch zu weitläufig.

Baulebung, s. Hauptrecht.

Baulebungsrecht, s. ebendas.

Bauleben war nach dem alten schwäbischen Lehenrecht ein Bauerngut, welches der Lehenherr dem Bauern unter dem Beding auf lebenslang überlassen hat, daß er ihm jährlich die Helfte des Kornertrags davon abgeben soll. That er solches, und erhielt er das Ackerfeld im gutem Bau, so durfte der Eigenthumsherr ihm das Gut nicht wieder nehmen, sondern er mußte es nach seinem Tode auch seinen Kindern überlassen.

Baum heißt diejenige fortdaurende Pflanze, welche einen holzigen Stamm hat und deren Fortpflanzungstheile sich aus einem Auge entwickeln. Diejenige Pflanzen von der Art, welche mehrere Stämme zugleich hervortreiben, und gemeiniglich schwächer und niedriger bleiben, werden zum Unterschied von den eigentlichen Bäumen, Sträuche genannt.

In ihrer ersten Kindheit sind die Bäume von andern Pflanzen gar nicht unterschieden; denn sie ent-

wickeln sich aus einem Saamkorn und ihr Stamm ist weder holzig, noch größer als der Stengel eines Sommergewächses: bald aber bemerkt man, was aus dem Pflänzchen werden will. Schon im zweyten Jahre fangen alle Theile an, eine härtere Konsistenz zu erlangen, und man kann das Holz und die Rinde, woraus der Stamm bestehet, unterscheiden. Nach und nach nehmen diese Theile in ihrer Dicke zu, und das Bäumchen wächst zugleich mächtig in die Höhe. So bald aber der Baum zu mehrerem Alter gelanget ist, verlängert sich der Stamm nicht mehr, sondern wächst nur in die Dicke, und treibt längere und stärkere Aeste hervor. Denn wenn man an der Rinde eines jungen Baumes ein Zeichen durch Einschnitte macht, so wird man nach vielen Jahren finden, daß sich die Höhe dieses Zeichens von der Erde an nicht vermehret hat.

So bald der Baum seine völlige Konsistenz erreicht hat, so bilden sich in dem Stamme diejenige veste Holzlagen, welche man die Jahrgänge zu nennen pflegt, indeme sich mit jedem Jahr eine neue Holzlage ansetzt, so daß man aus der Zahl dieser Schichten das Alter des Baumes bestimmen kann. Diese Schichten sind gegen den Kern zu härter und dichter beysammen als gegen außen zu, und die letzte Schichte, welche der Splint genennet wird, ist zwar nichts anders als ein solcher Jahrgang, allein sie hat weder die Vestigkeit, noch auch, bey vielen Baumarten, die Farbe des innern Holzes; in den folgenden Jahren hingegen, verwandelt sich dieser Splint in Holz. So wie aber der Baum zu hohem Alter kommt, höret sein Wachsthum sowohl in die Dicke als Höhe auf, und er fängt an, sich seiner Zerstörung zu nähern. Einige Aeste, besonders am Gipfel, ersterben, die Rinde löset sich hier und dar am Stamme ab, die Blätter sehen gelber aus, fallen

len im Herbste früher ab, und der Stamm überzie- het sich mit Moos und Schwämmen. Endlich fängt auch der Kern an abzusterben und faul zu werden.

Man theilt die Bäume in wilde und zahme ein. Diese tragen eßbare Früchte, jene aber nur solche, die zu Most, zum Viehefutter u. d. g. dienen, und hauptsächlich ihres Holzes wegen gepflanzet werden. Doch giebt es auch einige Sorten wilder Bäume, deren Früchte von Menschen genossen werden können, als Waldkirschen, Holzbirn ꝛc. diese Früchte sind aber viel kleiner und schlechter von Geschmack, als die von zahmen Bäumen. Weiter können wir uns hier in die Beschreibung der verschiedenen Arten von Bäumen nicht einlassen, da jedem derselben ein be- sonderer Artickel gewidmet ist.

Der Baum ist durchaus so gebauet, daß er allent- halben, an dem Stamm, an den Aesten und an den Wurzeln Augen oder Anlagen zu Schossen und Aus- wüchsen ansetzen kann, und würde sie auch allent- halben heraustreiben, wenn ihnen keine Hindernisse im Wege stünden. Treiben die Augen oberhalb des Bodens heraus, so werden sie Aeste, innerhalb der Erde aber erzeugen sie Wurzeln. Doch verliehren sie in der Erde ihre Natur nicht, sondern es kann der Ast zur Wurzel und die Wurzel zum Ast wer- den, wenn diese einen lockern Boden findet und aus selbigen wiederum in die Höhe treibt, oder wenn man den Baum aushebt und verkehrt einsetzt. Weitere ökonomische Bemerkungen von Bäumen findet man unter **Baumgarten**, **Baumschule** und **Baum- zucht**.

Das Eigenthum der Bäume wird der Regel nach durch das Eigenthum des Bodens bestimmt, worauf sie stehen, und das Eigenthum der Früchte hängt von dem Eigenthum des Baumes ordentlicher Weise ab. Dieser Grundsatz hat aber nach deut-

schen Rechten seine Abfälle. Wenn nämlich die Aeste eines Baumes über den Grund und Boden eines Nachbarn hangen, werden sie, so weit sie überhangen, als dessen Eigenthum betrachtet, und er ist berechtiget, sich nicht nur die daran hängenden Früchte zuzueignen, sondern auch solche nach Gefallen gar abzuhauen.

Bäume dürfen nicht zum Nachtheil des Nachbars angepflanzet werden, und man darf also große Bäume nicht so pflanzen, daß der Schatten davon dem Nachbar an Feld- und Gartenfrüchten Schaden verursachen kann. Ferner können große Bäume, wenn sie zu nahe an ein Gebäude gepflanzet werden, selbigem nicht nur das Licht benehmen, sondern auch das Gebäude durch Entziehung der Luft und Sonne feucht und ungesund machen, so wie das von den Aesten herabtreufelnde Wasser die Wände beschädiget, und die Wurzeln den Grund der Mauer verderben. Dahero kann auf die Abhauung solcher Bäume zu jeder Zeit geklagt und ihre Anpflanzung durch richterliche Hilfe verhindert werden.

Bäume der Chaisen, s. Kutschenbäume.

Baum zu den Stampfpflöchern in der Papiermühle, s. Papiermühle.

Baumachat, s. Achat.

Baumagazin ist ein besonderes dazu eingerichtetes Gebäude, in welchem Baumaterialien von allerley Art konserviret werden können. Man hat hiebey die gedoppelte Absicht, um theils zu schnell und unvermuthet vorfallenden Baureparaturen die nöthige Materialien gleich bey der Hand zu haben, theils aber auch immer gute und tüchtige Materialien zu besitzen, die man, auch um baares Geld, nicht zu jeder Zeit von gleicher Qualität haben kann. Nebenbey aber dienet ein solches Magazin auch zu einer

betrācht-

beträchtlichen Gelderſparung, wenn man es näm-lich dazu benutzt, um Baumaterialien, zu der Zeit, wo ſie am wohlfeilſten zu haben ſind, einzukaufen und vorräthig aufzubehalten, bis man ſie nöthig hat. Holz- und Schneidwaaren aber nehmen be-kanntlich von Tag zu Tag an Güte zu, wenn ſie an einem lüftigen und trockenen Ort aufbewahret werden.

Das Baumagazin muß nicht nur gegen alle Die-bereyen, ſo wie vor Feuersgefahr, ſicher und gegen das Eindringen des Regens und Schnees hinläng-lich verwahret ſeyn, ſondern auch an einem ſolchen Ort erbauet werden, wo man mit großen Wägen be-quem anfahren kann.

Baumann heißt ſo viel als Erbzinsmann.

Baumannsfahrniß begreift unter ſich alle zur Land-wirthſchaft erforderliche Geräthſchaften, ſ. Schiff und Geſchirr.

Baumaterialien, oder die natürliche und künſtliche Produkte, welche zur Aufführung der Gebäude noth-wendig ſind, beſtehen vornämlich in Holzwerk von allerley Art, als Bauſtämmen, Latten, Bretern, Diehlen, Schindeln; in Bruchſteinen, Ziegelſtei-nen, Dachplatten, Hohlziegeln, Preiß, Sand, Kalk, Cement, Gips, Traſt, Puzzolane, Letten, Lehmen, Hammerſchlag, Leim, Glaß, Kupfer, Meßing, Zinn, Eiſen, und den daraus verfertig-ten Stangen, Klammern, Nägeln, Hacken, Drat, Blech ꝛc. dann in Oel, Firniß und allerley Farb-waaren; von welchen Materialien jedem ein eigener Artickel gewidmet iſt.

Baumbaſt nennet der Gärtner das Weidenbaſt, und überhaupt jede Rinde, deren er ſich bey dem Pfro-pfen und Okuliren der Bäume bedienen kann.

Dieſen Namen führt aber auch ein Zeug, der in Indien aus dem Baſt eines Baumes verfertiget

wird, den man nach Art des Flachses röstet, zubereitet und spinnt. Dieser Zeug hat einen stärkern Glanz, als die leinene und baumwollene Zeuge. Zum öftern wird auch Seide darunter gemischt und der Zeug alsdenn Seidenbast genennet. Gemeiniglich giebt man ihm eine braune oder andere dunkle Farbe, in welcher er sich am besten ausnimmt.

Baumbeschneiden, s. Baumzucht.

Baumeister, ein Mann, der die Baukunst theoretisch und praktisch verstehet, und entweder als Privatperson, jedem der ihn bezahlt damit dient, oder in herrschaftlichen Diensten stehet. Von seinen Geschäften und Verrichtungen als herrschaftlicher oder Landbaumeister handelt der Artickel: Kammeralbauwesen.

In vielen Gegenden von Schwaben wird auch derjenige Bauer, welcher auf einer herrschaftlichen Meyerey, oder einem sogenannten Bauhof, den Knechten und übrigen Dienstbothen vorgesetzt ist, und den Ackerbau desselben zu besorgen hat, ein Baumeister genennet.

Baumfrüchte, s. Obst.

Baumgarten. Daß die Bäume dem Gemüßbau durch ihre weit umher verbreitete Wurzeln und durch ihren häufigen Schatten sehr großen Schaden zufügen, und daß man also genöthiget seye, den Baumgarten von dem Küchengarten abzusondern, wenn beederley Arten der Gärtnerey ihre Vollkommenheit erreichen sollen, ist eine bekannte Sache.

Bey der Anlegung eines Baumgartens hat man das vorzüglichste Augenmerk auf seine Lage zu richten. Der Baumgarten muß etwas hoch und eben liegen, hinlängliche Sonne haben und gegen die kalten Winde gedeckt seyn. Thäler, in welchen kleine Bäche fließen, oder auch weitere Thäler mit größern Flüssen sind hierzu selten geschickt, weil sie gemeiniglich zu feucht und den Nebeln, Reifen und Winden

den zu sehr ausgesetzt sind. Die Bäume hassen den Sumpf eben so sehr als, einen allzu trockenen Boden.

Zween kleine Baumgärten, wovon der eine hoch und der andere tief liegt, sind nützlicher als ein grosser von durchgängig gleicher Lage. Denn gemeiniglich schlägt das Obst in der Tiefe an, wenn es in der Höhe versagt, und man wird also, bey zween solchen Gärten, selten ein ganzes Fehljahr zu besorgen haben.

Der Boden muß zwar fett und nahrhaft, aber von allerley Erdarten gemischt, nicht gar zu vest und nicht gar zu leicht oder locker seyn, weil Bäume von allerley Art darinnen fortkommen müssen. Insbesondere muß ein Baumgarten wenigstens 3 bis 4 Schuhe tief guten Boden haben, weil im Gegentheil und wenn die Oberfläche zwar gut, die Unterlage aber schlecht ist, die Bäume zwar in den ersten Jahren gut fortwachsen, nachhero aber, und wenn sie ihre Wurzeln tiefer schlagen, auf einmal verderben.

Sehr gut ist es, wenn der Boden eines Baumgarten wenigstens alle 3 Jahre einmal umgegraben und aufgelockert wird; und es ist daher ein wahrer Vortheil für die darein geflanzte Bäume, wenn der Zwischenraum bisweilen mit Klee oder Erdäpfeln angebauet wird.

Nöthig ist es, daß die Bäume, sie mögen in das Drey oder Viereck gesetzet werden, gerade Linien formiren, damit der Zwischenraum um so leichter mit dem Pflug bearbeitet werden kann.

Der Dung giebt zwar den Bäumen, wie allen andern Erdgewächsen, Nahrung; allein kommt er häufig und frisch an die Wurzel derselben, oder fließt die Mistgauche aus einer nahen Miststätte dahin: so werden die Wurzeln bald faulen, die Aeste und der Stamm den Brand oder Krebs bekommen und

nach und nach abstehen. Der Baumgarten darf daher nur alle 3 oder 4 Jahre mit wohlverfaultem Mist gedünget werden, und am besten ist es, wenn dieser mit Erde vermischt wird, die eine Zeitlang der freyen Luft ausgesetzt war.

Man muß die Bäume sorgfältig so ordnen, daß diejenige, deren Früchte zart sind und bald reif werden, folglich auch bald blühen, mehr Sonne und Schutz gegen die Kälte und Winde haben, als diejenige, welche Herbst- und Winterfrüchte tragen.

Ein Baum muß von dem andern wenigstens 15 Schuhe abstehen, und es ist sehr gut, wenn man neben deme noch hochstämmige Bäume und Pyramiden miteinander abwechseln läßt, weil sie sich alsdann in ihrem Wachsthum weniger hindern. Spalierbäume gehören an eine Mauer, welche viel Sonne hat.

Die Verzäunung des Baumgarten muß, wenigstens im Anfang, sehr gut seyn, weil alles zahme Vieh und Wildpret, besonders aber die Haasen, den jungen Bäumen viel Schaden zufügen.

Baumgeländer, s. Spalier.

Baumharz, s. Harz.

Baumhebe, s. Heblade.

Baumkantig heißt ein behauenes Holz, an welchem aus Mangel der Dicke, die Ecken nicht scharf ausfallen konnten.

Baumkrankheiten, s. Baumzucht.

Baumlaus, s. Blatlaus.

Baumleiter, s. Leiter.

Baummarder, s. Marder.

Baummeisel, s. Schroteisen.

Baumnuß, s. Wallnuß.

Bäumöl, s. Olivenöl.

Baumölseife, s. venetianische Seife.

Baumraitel, s. Laßreiser.

Baumsaame, s. Baumzucht und Holzsaame.
Baumsäge, s. Säge.
Baumsaft, s. Baumzucht.
Baumsalbe ist eine Salbe, womit alle Wunden, Ritze und Oefnungen der Bäume verstrichen werden, um die rauhe Luft, den Regen und überhaupt alle Feuchtigkeiten davon abzuhalten. Da man bey einer starken Baumzucht eine ziemliche Menge davon braucht, so würde es beschwerlich fallen, wenn man sich kostbarer Baumsalben bedienen wollte, wozu es an Vorschriften nicht fehlt. Wenn man halb Tannenharz oder Pech und halb Unschlitt mit dem 6ten Theil Terpentin auf Kohlen zerläßt und fleißig umrührt, so erhält man eine sehr gute Baumsalben, die nicht kostbar ist. Gelber Leimen mit Rindskoth gemischt, worein man Haare von Hirschen, Rehen oder Rindvieh einknetet, ist eben so gut, wo nicht besser, besonders, wenn man die damit bestrichene Wunde mit Moos und Baumbast überbindet. Um die Baumsalbe aufs möglichste zu sparen, kann man sie auf Papier oder Leinwand streichen und als ein Pflaster auflegen. Es ist dieses vornämlich bey dem Okuliren und Pfropfen gut, weil dadurch die Rinde besser zusammen gehalten wird.
Baumscharre ist ein Instrument gleich der Trogscharre der Becker, womit sie die Backtröge ausscharren. Wenn es geregnet hat und der Stamm noch naß ist, so kann man damit die alte Rinden und das Moos leicht abscharren, welches besonders im Frühling dazu dienet, um die Bäume von den unter der alten Rinde befindlichen Insekten und ihrer Brut zu befreyen.
Baumscheere, s. Heckenscheere.
Baumscheibe ist die mit Zähnen versehene Scheibe an dem Baum des Weberstuhls, in deren Zähne eine eiserne fallende Klinke eingreift und verhindert, daß

daß der Zeug, welcher auf den Baum aufgewunden worden ist, sich nicht wiederum abwinden kann.

Baumschrepfen, s. Aderlassen der Bäume.

Baumschule ist bekanntlich ein solcher Garten oder Theil eines Gartens, in welchem man junge Bäume aus Saamkörnern ziehet und so lange verpflegt, bis sie groß und stark genug sind, dahin verpflanzt zu werden, wo sie auf immer stehen bleiben sollen.

Man hat zweyerley Baumschulen, nämlich zu wilden Stämmen und zu Obstbäumen. Von jenen handelt der Artickel Holzplantage; diese aber sind der Gegenstand unseres gegenwärtigen Artickels.

Wenn man eine Baumschule im Großen anlegen will, so muß der dazu bestimmte Platz wenigstens $2\frac{1}{2}$ bis 3 Schuhe tief guten Boden haben, weil die Bäume gegen 8 Jahre darinnen stehen bleiben müßen, bis sie die gehörige Stärke und Höhe haben, um ohne Gefahr in das freye Land ausgesetzet werden zu können. Alsdann aber schlagen sie ihre Wurzeln schon ziemlich tief und stehen leicht ab, wenn nur die Oberfläche des Bodens gut und die Unterlage untauglich ist. Der Boden muß aus guter fetter Erde bestehen; weil die jungen Bäume, welche in magerm Erdreich stehen, schon im 4ten Jahr zurücke schlagen und räudig werden; gleichwohl aber darf man durchaus keinen Dünger in die Baumschule bringen. Dieser treibt zwar die jungen Bäume gewaltig in die Höhe; wer sie aber kauft und nicht in sehr fettes Erdreich einsetzt, der ist damit betrogen. Jedoch ist ein Platz nicht über 20 Jahre aneinander zur Baumschule zu gebrauchen, sondern er muß nach dieser Zeit wiederum einige Jahre stark gedünget und mit Küchengewächsen angebauet werden, ehe man ihn wieder neuerdings zur Baumschule anwenden kann.

Eini-

Einige halten dafür, man käme am geschwindesten zu einer Baumschule, wenn man aus den Wäldern wilde Aepfel- und Birnstämme ausgraben, in die Baumschule versetzen und daselbst propfen liese; die meisten aber ziehen die Kernstämme jenen vor, weil die Wildstämme im trockenen Land nicht gut fortwachsen, keine so vorzüglich gute Früchte bringen, als wie die Kernstämme, unten zu dünne bleiben, bey der Pfropfstelle aber einen starken Knoten bekommen und stark in die Dicke wachsen, folglich einen unförmlichen Baum geben.

Derjenige Theil der Baumschule, welcher zum Aussäen der Kerne und folglich zur ersten Pflanzung bestimmt ist, muß ganz frey seyn, die volle Morgen- und Mittagssonne, gegen die kalte Nord- und und Westwinde aber Schutz haben.

Die Obstkerne, welche zur Aussaat bestimmt sind, müssen von völlig reifem Obste seyn, gleich im Herbste gesammlet und wo möglich noch vor Winters in die Erde gebracht werden. Ist aber dieses nicht möglich, als welcher Fall sich besonders bey den Aepfeln leicht eräugnet: so kann man solche auch in folgendem Frühejahr aussäen, so bald das Erdreich sich gut artet und mürbe ist, und sollte es auch schon im Februar seyn. Man thut aber alsdann wohl, wenn man sie 14 Tage oder 3 Wochen zuvor einweicht, bis sie zu keimen anfangen. Wenn man aber dieses unterläßt, und sehr wenige Pflanzen davon aufgehen: so darf man gleichwohl an den übrigen Körnern nicht verzagen. Sie bleiben bisweilen ein ganzes Jahr in der Erde und gehen nachhero doch noch auf. Viele Gärtner nehmen die Kerne nicht aus, sondern bringen gleich die ganzen Früchte in die Erde, weil sie glauben, dieses seye der Natur gemäßer und das Fleisch des Obstes diene dem Saamen zu seiner ersten und besten Nahrung;

rung; man hat aber keine hinlängliche Erfahrungen, um den Vorzug der einen oder andern Art mit Sicherheit entscheiden zu können. Doch kann man bey der letztern immer eher gewinnen als verliehren.

Das Beet, worauf der Saame gesäet werden soll, wird der Länge nach mit Furchen bezogen, welche 1½ bis 2 Fuß voneinander stehen müssen. In diese Furchen werden die Saamkörner eines Daumens tief und eines Fingersbreit voneinander gelegt. Und damit das Land zwischen diesen Reihen nicht ein ganzes Jahr unbenutzt liegen möge, kann man in selbiges Salat säen oder stecken, nur darf man den Furchen nicht zu nahe damit kommen. In dem ersten, so wie in dem nächst darauf folgenden Sommer hat man in der Baumschule keine weitere Beschäftigung, als nur, um sie sorgfältig von dem Unkraut rein zu halten.

Im dritten Jahr gräbt man um Galli alle zweyjährige Stämme aus und sondert die stärkste, mittlere und schwächste voneinander ab. Hierauf beschneidet man jedes Bäumchens Wurzel und der Stamm selbst muß beynahe auf die Helfte von oben abgestutzt und aller Zweige entlediget werden. Alsdann pflanzet man sie in die große Baumschule in Reihen 2½ Schuhe voneinander, und jeder Baum muß ebenfalls 1½ Schuhe von dem andern zu stehen kommen. Zu Zwerchbäumen aber sind 2 Schuhe für die Reihen und 1 Schuh für die Stämme zur Erweiterung genug. Die stärkste werden zusammen in eine Reihe gesetzt, und so die mittlere und schwächste ebenfalls. Sehr sorgfältig muß man darauf sehen, daß sie bey dem Versetzen nicht tiefer in die Erde kommen, als sie vorhin darinnen stunden.

Im Julius oder August des 6ten Jahres kann man die Bäume in das schlafende Auge okuliren,

und

und die darunter befindliche allzustarke Stämme in dem folgenden Frühejahr pfropfen.

Nach dem Pfropfen darf man keine Küchengewächse mehr zwischen die Reihen der Bäume pflanzen, weil man zu viel dazwischen zu gehen hat und folglich alles zertreten würde; doch kann man die ganze Baumschule, wenn sie bey einem trockenen Sommer im August noch einmal gehackt und vom Unkraut gereiniget ist, mit Rapunzelsaat überstreuen, weil dieser das Zertreten nicht schadet. Denn nach 3 bis 4 Wochen werden die gepfropfte Stämme unten viel wildes Holz austreiben, und man hat alsdann genug an ihnen zu putzen. Schlagen Räuber dabey aus der Erde aus, so muß man solche recht am Stamm abschneiden, sonsten kommen sie noch stärker wieder. Dieses Abputzen muß den ganzen Sommer hindurch alle 4 Wochen wiederholet werden. Um Johannis visitirt man alle Bäume sorgfältig, wie sie gewachsen sind und an welchen die Pfropfreiser angeschlagen haben. Einige treiben Zweige aus allen Augen des Pfropfreises. Will man Zwerchbäume oder Obsthecken daraus ziehen, so läßt man solche an ihnen stehen. An etlichen Pfropfreisern treibt das unterste Auge stärker als die obern; weil es aber fast im Spalt ausschlägt, so muß man es, wenn ein hochstämmiger Baum daraus werden solle, ganz abschneiden. Denn wollte man einen solchen Zweig, wegen seines starken Wachsthums zum Hauptstamm machen und alle übrige Zweige wegnehmen, so würde zwar der Baum stark wachsen, aber niemal einen recht gerathen Schaft bekommen. Bisweilen schießen an dem Pfropfreise nur 2 Augen in Zweige, und davon kann man einen Zweig sicher wegnehmen. Uebrigens muß man an den in dem ersten Sommer gewachsenen Zweigen nichts schneiden, sondern alles

der

der Natur überlassen. Um Martini aber, oder noch später, wann das Laub völlig abgefallen ist, nimmt man denen, welche hochstämmig werden sollen, alle Nebenzweige weg und läßt nur den Hauptstamm stehen. Ist dieser zu frech gewachsen, so schneidet man etwas von der Spitze ab. Mit Beschneidung der Nebenzweige fährt man fort, bis es zu frieren anfängt. Man darf nicht denken, daß durch das Beschneiden der Frost stärker in die Bäume eindringen könne, vielmehr lehret die Erfahrung das Gegentheil; in währendem Frost oder bey Regenwetter aber muß man das Beschneiden unterlassen. Schwache Bäumchen verschonet man gerne mit dem Schnitt. Diejenige gepfropfte Stämme, welche unten starke Zweige getrieben haben, können schon in dem ersten Herbst versetzt werden, wenn nur der Spalt überwachsen ist; im Gegentheil aber bleiben sie noch ein Jahr stehen: jedoch müssen sie alsdann stark beschnitten werden, und jeder Zweig darf nicht mehr als 4 bis 5 Augen behalten.

Im zweyten Jahr nach dem Pfropfen werden die Bäume aus den obersten Augen 7 bis 8 Zweige treiben, die Augen aber, die darunter sitzen, schlagen nur mit Blätern ohne Zweige aus, woraus die Natur Fruchtknospen formiren will. Man muß alles wachsen lassen und den ganzen Sommer hindurch nichts daran schneiden, weil sonsten der Baum in die Höhe gehen, unten aber dünne würde, so daß er kaum seinen eigenen Kopf tragen könnte. Im Herbst aber, wann das Laub abgefallen ist, müssen ihnen alle junge Zweige abgeschnitten werden, und man darf nur den mittelsten stehen lassen, woraus der Schaft wird. Von diesem schneidet man entweder gar nichts, oder wenn er höher gewachsen ist, als ein Mann reichen kann, nur etwas von der obersten Spitze.

So

So oft Bäume aus der Pflanzschule ausgehoben werden, muß man die Lücken gleich wiederum mit andern ersetzen, und zwar dermassen, daß wenn ein Apfelbaum ausgehoben wurde, an dessen Stelle ein Birnbaum u. s. w. gesetzet wird, welches ihrem Wachsthum einen fast unglaublichen Vorschub giebt.

Dieses sind die hauptsächlichsten allgemeinen Regeln von Behandlung der jungen Bäume in der Baumschule; wie aber jede besondere Art von Bäumen verpflegt seyn will, ist unter ihrer eigenen Benennung nachzusehen.

Baumschwamm, s. Schwamm.
Baumwachs, s. Baumsalbe.

Baumwolle, lat. *Gossypium*, Linn. oder *Xylon*, Tournef. fr. *Cotton*. Dieses Pflanzengeschlecht gehört zur fünften linneischen Ordnung der sechzehnten Klasse (Monadelphia poliandria.) Der Kelch ist doppelt; der äußere dreyspaltig, platt und größer; der innere einblätterig, fünfmal stumpf ausgeschnitten und becherförmig. Die Krone bestehet aus fünf an der Basis vereinigten, herzförmigen, ebenen, offenen Blättern. Die viele Staubfäden sind unterwärts in einen Cylinder verwachsen, oberwärts locker, und sitzen an der Krone vest. Der Fruchtknoten hat einen säulenförmigen Griffel und vier etwas dicke Narben. Auf die Blüthe folgt eine rundliche zugespitzte drey- bis vierfächerige Frucht, welche in drey bis vier Klappen aufspringt und viele eyrunde mit Wolle umgebene Saamkörner enthält.

Man hat zweyerley Baumwollenstauden, nämlich die baumartige, *Gossypium arboreum*, welche perennirend ist, und eine Höhe von 14 bis 15 Schuhen erreicht; und die krautartige, *Gossypium herbaceum*, welche etwa 1½ Fuß oder eine Elle hoch

wächst und alle Jahre aus Saamen gezogen wird. Beyderley Arten finden sich in Asien, Afrika und Amerika häufig, und auch in Europa; vornämlich in Spanien und auf der Insel Malta werden sie gebauet.

Die krautartige Baumwolle bauet man auf folgende Art: Das Ackerfeld wird vor Winters, sodann im Februar, und wenn es nicht klar genug worden ist, kurz vor der Saatzeit, welche im April einfällt, noch einmal gepflügt. Der Saame, welchen man, in Baumwolle eingewickelt, aufbehalten hat, wird auf dem Boden ausgebreitet, mit Erde bedeckt, angefeuchtet zwischen den Händen gerieben, darauf wie das Getraide, aber viel dünner ausgesäet und einen halben Schuh tief untergepflügt. Die Saat muß bey trockenem Wetter vorgenommen werden, sonsten fault der Saame gerne. Fast alle Schriftsteller, die von dem Baumwollenbau geschrieben haben, behaupten, sie erfordere einen mehr trockenen, sandigten und leimigten, als fetten Boden, und faule in diesem gerne; nur allein Gmelin, in seiner Reise durch Rußland, sagt, sie müsse in fetten Boden gesäet werden. Im Anfang des Julius wird der Acker mit einer Hacke vom Unkraut gereiniget und die zu frühe geschossene Stängel werden im Anfang des Augusts abgestutzt. Die Früchte werden im September alle Morgen gesammlet. Bey feuchter Witterung läßt sich die Wolle am reinsten aus der Hülse ziehen. Die Erndte dauert ungefehr einen Monat, wenn nicht einfallendes Regenwetter eine mehrere Beschleunigung nothwendig macht. Diejenige Baumwolle, welche man in den ersten Tagen einsammlen kann, ist gewöhnlich die beste. Man besäet einen Acker niemal zwey Jahre hintereinander mit Baumwolle, sondern läßt ihn im folgenden Jahr wiederum Getraide tragen, oder gar brach

brach liegen. Es ist keine gegründete Hofnung vorhanden, den Bau der Baumwolle in Deutschland einführen zu können, da dieses Gewächs gegen den Frost noch empfindlicher ist als ein Pommeranzenbaum.

Die Baumwollenfrüchte läßt man durch Kinder aufbrechen und die Wolle von den Schaalen absondern und sodann sortiren. Die Maschine, womit die Wolle von den Saamenkörnern gereiniget wird, bestehet aus großen übereinander stehenden Spindeln oder Spillen, welche der Länge nach ausgekehlt sind. Die obere Spindel wird mit der Hand umgedrehet, die untere aber drehet sich durch die von der obern in sie eingreifende Zähne von selbst dagegen. Mit der linken Hand legt der Arbeiter die Baumwolle auf die obere Spindel und mit der rechten treibt er solche um. Zwischen den zwoen Spindeln ist der Raum so enge, daß die Baumwolle, welche sie durch das Umdrehen an sich ziehen, durchgehen kann; die Saamkörner aber, welche zu dicke sind, sondern sich davon ab und fallen auf der andern Seite herab.

Die reifste Saamkörner werden zur Saat aufgehoben und mit den übrigen mästet man das Rindvieh, welches sie gerne frißt.

Die zum Verkauf bestimmte rohe Baumwolle wird, wann sie von den Hülsen und dem Saamen gereiniget ist, ohne weitere Zubereitung in große Säcke von Glanzleinwand, welche man mit Wasser wohl anfeuchtet, vest eingetreten und so versendet.

Soll die in solchen Säcken angekommene Baumwolle verarbeitet werden, so wird sie auseinander gezopft, auf Horden gelegt und mit Stäben tüchtig geschlagen, damit sie recht auflaufe und alle noch darinnen befindliche Unreinigkeit sich davon absondere. Hierauf wird sie ohne alles Fett kartätscht,

wodurch lauter kleine dünne Blätter, von der Größe der Kartätsche entstehen, welche man wie Papierbögen auseinander legt, pfundweis in blaues Papier einwickelt und an die Spinner abgiebt oder verkauft. Die Kartätsche ist ein bereits so allgemeines Instrument, daß sie keiner Beschreibung mehr bedarf. In der Levante wird die Baumwolle, ehe man sie spinnt, noch mit dem Fachbogen geschlagen und dadurch viel feiner und schöner gemacht.

Zum Spinnen bedienet man sich in Deutschland gemeiniglich des Schweizerrades, woran das große Schwungrad mit der Hand gedrehet wird. Auch dieses Rad, welches man insgemein das Baumwollenrad nennet, ist so wie die Art, an selbigem zu spinnen, bekannt genug. Der Faden muß gleich gesponnen seyn und darf nicht stark gedrehet werden. Man hat es überhaupt in Deutschland mit dem Feinspinnen der Baumwolle nicht so weit bringen können, als wie in Ostindien. In der Schweiz und in den preußischen Staaten hat man darinnen noch am meisten geleistet.

Sollen aus dem Baumwollengarn feine Arbeiten verfertiget werden, so muß man es bleichen. Man verfährt dabey wie bey dem Bleichen des leinenen Garns.

Unter dem Baumwollengarn verdient das von Damaskus, welches man Unzenbaumwolle nennet, und das von Jerusalem, welches man Bazak heißt, so wie auch das von den antillischen Inseln vor allen andern den Vorzug.

Je weicher, weißer, länger und reiner die ungesponnene Baumwolle ist, um so höher wird sie gehalten, und um so schönere Waaren können daraus verfertiget werden. Die gelblichweiße hat ein zärteres und längeres Haar, als die gemeine weiße und wird daher zu den feinen Zitzen genommen. Unter

aller

aller Baumwolle, die zu Smyrna verkauft wird, ist die von Damaskus die schönste; die von Malta und Brodi aber wird für die beste unter der langen Baumwolle gehalten. Die amerikanische Baumwolle wird der levantischen vorgezogen. Wann in Leipzig ein Centner von Berbice 76 bis 80 Thlr. kostet, so kommt die Baumwolle von Surinam gemeiniglich auf 72 bis 75, die von Guadaloupe auf 56 bis 58, und die macedonische, oder die aus der Levante nur auf 34 bis 36 Thaler zu stehen. Die Wolle von der baumartigen Staude ist härter, als die von der krautartigen und wird daher geringer geschätzt.

Von den Versuchen aus Flachs Baumwolle zu bereiten, ist der Artickel Flachs nachzusehen.

Aus dem Baumwollengarn werden gar viele Manufakturen bereitet, als Barchent, gemeiner Kottun, Zitz, Basin, Nesseltuch, Schnupftücher, Halstücher, Mouselin, Handschuhe, Mützen, Strümpfe und andere gestrickte Waaren.

So viele Baumwollenmanufakturen Europa und selbst Deutschland bereits hat: so wird doch noch alle Jahre aus den übrigen Welttheilen, durch die engländ. und holländ. ostindische Kompagnien und durch die levantische Handlung, eine unglaubliche Menge Baumwollenwaaren eingeführt.

Für diejenige Länder in Europa, welche nicht eigene Baumwollenkolonien haben, und besonders für Deutschland ist es sehr räthlich, die levantische Baumwolle aller andern vorzuziehen, weil dadurch der ausserordentlich wichtige und einträgliche levantische Handel, zum wahren Besten der deutschen Staaten, unterhalten wird. Der levantische Handel giebt uns eine große Menge roher Materialien zur Unterstützung der Industrie von Millionen Menschen, und nimmt dagegen nicht nur an Zahlungsstatt eine be-

trächtliche Menge von verarbeiteten Waaren, sondern auch das Silbergeld in einem höhern Werth an, als man es sonsten in den Kommerzien anzubringen im Stand ist. Ueberhaupt aber ist es bey dem Baumwollenhandel sehr zu empfehlen, daß die Käufer durch ihre Faktoren, oder durch andere redliche Leute, den Einkauf aus der ersten Hand besorgen lassen, weil die Baumwolle von feiner Gattung gar gerne mit einer geringern Sorte vermischet wird; welche Verfälschung man den ganzen Päcken nicht ansehen kann, sondern erst nachhero bey der Verarbeitung findet.

Baumzucht. Dieser wichtige Zweig der Landwirthschaft bedarf noch immer einer lebhaften Empfehlung und Unterstützung, ohngeachtet man sicher behaupten kann, daß keine landwirthschaftliche Beschäftigung so viel Vergnügen gewähret, und die darauf verwendete Mühe und Kosten so reichlich ersetzt, als die Baumzucht. Die Ursache, warum sie demeohngeachtet in so vielen Gegenden, deren Klimat ihr nicht entgegen wäre, noch kein größeres Glück gemacht hat, mag hauptsächlich darinnen bestehen, daß die Erndte nicht gleich in dem nämlichen Jahre erfolgt, in welchem man ausgesäet hat, und daß der geringste Theil der Landleute hinlängliche Kenntnisse davon hat. Landgeistliche und Schulmeister könnten in diesem Fach vorzüglich viel Gutes stiften.

Die Baumzucht theilet sich in die wilde und zahme ein. Diese ist es, wovon wir hier sprechen, wohingegen jene unter dem Artickel Holzkultur abgehandelt werden wird.

Die zahme Baumzucht, oder die Kultur des eßbaren Obstes, wird entweder in Gärten oder in dem freyen Felde getrieben. Von jener ist das eigenthümliche schon unter Baumgarten angezeigt worden, und von dieser bemerken wir hier nur, daß zu ihrem

ihrem Flor ein hinlänglicher Schutz der Policey gegen muthwillige Baumbeschädiger und Obstdiebe, und Sicherheit gegen Haasen und anderes Wildbret und zahmes Vieh erforderlich seye; daß man die ausgesetzte junge Bäume in dieser Rücksicht mit Dornen wohl einbinden müsse; und daß sie nicht in jeder Gegend nützlich seye. Denn in kaltem Fruchtland schaden die Bäume mit ihrem Schatten und mit ihren stark aussaugenden Wurzeln dem Getraidbau nicht nur mehr, als ihre nicht alle Jahre anschlagende Früchte ersetzen, zumalen auf dem platten Lande, welches gegen die kalten Winde ganz keinen Schutz hat; sondern es ist auch ein solches Getraidland gemeiniglich zu naß und veste, als daß die Bäume darinnen wohl fortkommen könnten. Auf leichtem, trockenem und sandigem Boden hingegen gedeihen die Bäume nicht nur besser: sondern ihre Früchte übertreffen auch den Werth der Getraiderndte; ihr Schatten ist dem dürren Lande sehr heilsam und ihre Wurzeln geben demselben die nöthige Verbindung und Schutz gegen Winde und Regengüsse. Besonders sind Zwetschgenbäume ein wahres Verbesserungsmittel des allzulosen Sandbodens. Uebrigens aber ist die Behandlung der Bäume im freyen Felde mit der in den Gärten vollkommen einerley.

Wie die Bäume aus dem Kern gezogen und bis zu ihrer Verpflanzung an den Ort ihrer Bestimmung verpflegt werden sollen, ist unter dem Wort Baumschule bemerket worden, und von dem so nöthigen Okuliren und Pfropfen werden ebenfalls zween besondere Artickel folgen.

Bey dem Versetzen der erwachsenen jungen Bäume, aus der Baumschule in das Land, ist zu merken, daß bey trockenem und leichtem Land der Herbst die beste Zeit hierzu seye; im schweren und nassen Boden hingegen wird man besser thun, wenn man die

die Bäume im Frühlinge einsetzt, so bald sie zu treiben beginnen. Ist man selbst mit einer Baumschule versehen, so werden die Bäume an eben dem Tage ausgehoben, an welchem sie verpflanzet werden sollen; müssen sie hingegen über Land gesendet werden, so ist es räthlich, vor dem Versetzen die Wurzeln ein paar Stunden in Fluß- oder Teichwasser zu setzen. Die Wurzeln müssen nur an den Spitzen ein wenig verstutzt und keine andere, als die beschädigte abgeschnitten und die Wunde mit Baumwachs bestrichen werden. Einige rathen, man solle dem Baum bey dem Versetzen wiederum die nämliche Stellung geben, die er vorhero in der Baumschule hatte, das ist: er solle die nämliche Seite wiederum gegen Norden kehren, die er vorhin dahin kehrte: andere aber halten solches für unnöthig, nnd entscheidende Erfahrungen sind mir nicht bekannt. Ist es möglich, so sollen die Bäume, wo nicht besseres, doch auch kein merklich schlechteres Erdreich erhalten, als sie verlassen haben, auch nicht tiefer in die Erde gesetzet werden, als sie vorhero darinnen stunden.

Wenn die Bäume in einen Grasboden gesetzet werden sollen, so muß man die dazu bestimmte Gruben einige Monate vorhero ausgraben und wenigstens 4 Schuhe erweitern und vertiefen lassen. Der abgestochene Rasen ist besonders, und die ausgehobene Erde auch besonders zu legen. So bald die Grube fertig ist, so wird der Rasen verkehrt hinein geworfen, damit er gehörig faulen und dem Baum zur Nahrung dienen möge: die Erde hingegen läßt man an der Luft liegen.

Soll nun der Baum eingesetzt werden, als wozu eine trockene Witterung sehr zu wünschen ist: so werden die Wurzeln der Bäume wohl auseinander gelegt und mit mürber Erde sanft überschüttet, damit kein leerer Raum bleibe. Wann die Grube ganz ange-

angefüllet ist, so muß man die Erde etwas vest treten, und mit Wasser begießen, letzteres aber alsdann unterlassen, wann noch Nachtfröste zu besorgen sind. Die Stange, welche dem Baum zur Stütze dienen solle, muß man zwar gleich mit demselbigen in die Erde bringen, damit man nicht, wenn man sie nachhero einstecken will, die Wurzeln damit beschädigen möge; das Band aber, welches sie mit dem Baume verbindet, muß man gleich nach dem Einsetzen losmachen, bis die Erde sich hinlänglich gesetzet hat.

Bey den auf diese Art eingesetzten Bäumen ist nöthig, daß man sie im ersten Jahr, bey anhaltender Dürre, fleißig, jedoch nur Abends begieße, daß man sie vor Raupen rein halte; alle Jahre gehörig beschneide, wovon unter dem Wort: **Beschneiden der Bäume**, das mehrere zu finden ist; und endlich, daß man sie von ihren Krankheiten und Wunden zu heilen suche.

Die Bäume sind mancherley Krankheiten unterworfen, welche sich gemeiniglich durch folgende Kennzeichen äussern. Die Rinde bekommt eine abgeschossene Farbe, oder sie wird krätzig und springt an verschiedenen Orten überzwerch voneinander; es zeigen sich auf derselben große weiße oder rothe Flecken, die von oben unterwärts gehen; es zeigen sich auf derselben Faulflecken, Krebsschäden, Narben von Aesten, oder faule und zum Theil wieder überwachsene Knoten, welche man Ochsenaugen nennet; die Blätter nehmen eine bleiche Farbe an und fallen frühezeitig ab; oder, welches das schlimmste Zeichen ist, die oberste Aeste an der Krone werden welk und stehen ab. Auch macht es einen Baum schon verdächtig, wenn er von den Grünspechten fleißig besucht wird, und giebt zu erkennen, daß er von Würmern angefochten wird, welche man zwar mit

dem Auge so wenig, als ihre zu kleine Höhlen bemerkt, die aber von den Grünspechten leicht entdecket und verzehret werden. Die hauptsächlichste Baumkrankheiten, als der Aussatz, Brand, Krebs, die Räude, Darre u. d. g. sind mit den dagegen bekannten Heilmitteln unter ihren besondern Artickeln zu finden; von den übrigen aber hat man, so wie auch oft bey den eben benannten, die Ursache entweder in einem Ueberfluß von Säften, oder in dem Erdboden zu suchen. In jenem Fall ist das Aderlassen zu empfehlen, wovon der Artickel: **Aderlassen der Bäume** nachzusehen ist; in diesem Fall aber muß man das Erdreich, in welchem sie stehen, untersuchen und seine Fehler zu verbessern, oder diejenige Thiere daraus zu vertreiben suchen, welche sich nicht selten an der Wurzel befinden und selbige beschädigen.

Die Baumwunden hingegen, welche von äusserlichen Verletzungen entstehen, kann man meistentheils leicht und glücklich heilen, wenn man sie mit einer guten Baumsalbe überstreicht (s. **Baumsalbe**) und fleißig verbindet.

Ein Baum, der vollkommen gesund ist, muß, besonders am Gipfel, lebhafte frische Aeste, Blätter von gehöriger Dicke, Größe und einer lebhaften grünen Farbe, und eine helle glatte Rinde haben, deren Farbe durchaus gleich ist.

Bauordnung ist entweder die Vorschrift, wornach sich sämtliche, bey dem Baudepartement angestellte Personen, zu richten haben, oder eine allgemeine landesherrliche Verordnung, was die Bürger und Unterthanen bey Aufführung ihrer Privatgebäude beobachten, auch wie sich die daran arbeitende Handwerksleute verhalten sollen. Die Gegenstände für die erste Art von Bauordnungen enthält der Artickel: **Kammeralbauwesen** und für die leztere sind

sie

sie unter dem Wort: Baupolizey zu suchen. In Ansehung dieser aber ist hier noch zu bemerken, daß allgemeine Landesbauordnungen, welche für große, oder auch nur mittelmäsige Länder verfasset werden, ihrem Endzwecke nicht wohl entsprechen können. Jede landesherrliche Verordnung muß ganz lokal abgefaßt seyn, wenn sie Nutzen stiften solle. Nun sind aber oft die verschiedene Gegenden eines Landes, in Ansehung der vorhandenen Baumaterialien, der Waarenpreiße, des Arbeitslohnes, der Nahrungsart und Gewerbe ihrer Einwohner und der davon abhängenden Einrichtung der Städte und Dörfer so sehr verschieden, daß es allerdings nöthig ist, für jede Stadt und für jedes Amt auf dem Lande eine besondere Bauordnung zu entwerfen, wenn sie durchaus zweckmäsig eingerichtet werden solle.

Baupolicey ist derjenige Theil der Policeywissenschaft, welcher lehret, wie die Obrigkeit das Bauwesen der Privatpersonen dirigiren solle, daß dabey neben der möglichsten Bequemlichkeit und Sparsamkeit der Bauenden auch zugleich das Vergnügen und die Wohlfahrt des Publikums befördert werden möge.

Das vorzüglichste Requisit hierzu ist einer, oder nach Proportion des Landes, mehrere vollkommen geschickte Landbaumeister, welche auf gemeine Kosten besoldet werden, und denjenigen Privatpersonen, welche neue Häuser bauen oder alte erneuern wollen, darüber Risse und Ueberschläge unentgeltlich verfertigen, oder die schon verfertigte prüfen und verbessern, bey der Ausführung bisweilen nachsehen, die zwischen den Bauherrn und Handwerksleuten etwa entstehende Mißhelligkeiten gütlich beyzulegen suchen und überhaupt den bauenden Personen mit Rath und That an die Hand gehen.

Es ist sehr nothwendig, daß man kein Gebäude aufführen lasse, wovon der Obrigkeit nicht vorhero Risse

Risse und Plane vorgelegt worden sind, weil die Einrichtung der Privatgebäude einen sehr großen Einfluß auf die Sicherheit und Wohlfahrt des Publikums hat; man muß aber die Einrichtung treffen, daß dieses ohne Kosten und Beschwerde der Bauherren geschehen möge; und so wenig man diesen hierinnen ganz freye Hand lassen kann: so muß man sich gleichwohl sehr hüten, ohne wahre Nothwendigkeit ihre Freyheit in der Ausführung des Gebäudes einzuschränken, um den Leuten die Lust zum Bauen nicht zu benehmen. Bey einem fehlerhaften Plan, der nicht sowohl dem Publikum, als vielmehr dem Bauherrn selbsten schadet, muß man diesem statt gemessener Vorschriften lieber blos einen unverfänglichen guten Rath ertheilen und höchstens mit der Befolgung eine Vermehrung der Baugnade verbinden.

Die Sorge für tüchtige und geschickte Handwerksleute ist eine wichtige Pflicht der Policey. Daß man hierinnen seinen Endzweck durch die bekannte Zunfteinrichtungen nicht erreiche, lehret die Erfahrung. Weit besser hingegen wird man fahren, wenn man keinen Maurer und Zimmermann, als Meister arbeiten läßt, der nicht vorhero zum Meisterstück ein Gebäude, nach dem ihm vorgelegten Riß, untadelhaft aufgeführet hat; und wenn man die Klagen der Bauherren über ihre Handwerksleute ohne Weitläuftigkeiten, geschwind, gerecht und billich erledigt und in zweifelhaften Fällen den Bauherrn mehr begünstiget, als den Baumeister.

Daß die Gebäude mit der möglichsten Ersparung der Kosten aufgeführet werden können, ist ein nothwendiges Augenmerk der Policey. Eine hinlängliche Menge von geschickten Handwerksleuten und eine vollkommene Freyheit in der Auswahl derselben leisten hier ohne Streit das meiste; wo man aber, wegen beson-

besonderer Verhältnisse, sich der Fesseln nicht mehr entledigen kann, welche man sich durch Zunfteinrichtungen selbst angelegt hat, da muß man freylich zu dem schwächern Hilfsmittel der Policeytaxen sowohl für die Arbeiter, als Materialienlieferanten seine Zuflucht nehmen, und besonders jeden, welcher einer Verschleppung der Baumaterialien überführet werden kann, um so empfindlicher bestrafen, je mehr diese Art von Diebstahl ein Privilegium erlangt zu haben scheint. Uebrigens trägt auch eine gute Einrichtung der herrschaftlichen Baumagazine, wovon ein eigener Artickel handelt, das Ihrige dazu bey.

Die Dauerhaftigkeit der Gebäude hängt haupsächlich von der Güte der Baumaterialien, so wie auch von den guten Handleitungen des Landbaumeisters ab. Vornämlich aber hat die Obrigkeit dafür zu sorgen, daß kein Bauholz zur unschicklichen Zeit abgereicht, der Ziegelzeug in den Ziegelhütten untadelhaft bereitet werden möge, als welche deswegen öfter zu visitiren sind; und daß im Lande beständig ein hinlänglicher Vorrath von wohl ausgetrockneten Brettern und Schneidwaaren vorhanden seye. Der Nachtheil, des so gewöhnlich werdenden Alleinhandels mit Eisen ist hier nicht zu mißkennen.

Billig siehet die Policey sehr darauf, daß die neu aufgeführt werdende Häuser, so viel es ohne allzugroße Beschwerde des Bauherrn nur immer geschehen kann, dem Ort zur Zierde gereichen, und daß dabey auch die bequeme Einrichtung der Strassen nicht verliehren, sondern vielmehr gewinnen möge. Doch paßt diese Regel mehr auf die Städte, als auf die Dörfer. Denn auf dem Lande, da die allermeiste sehr schwer daran kommen, zu bauen, und nicht nur hartnäckig ihrem eigenen Kopfe folgen, sondern auch mit ihren eigenen Händen mancherley Reparaturen vorzunehmen gewohnt sind, und jeder Inn-

haber eines Hauses einen kleinen Baumeister vorzustellen glaubt, scheint es nöthig, die größte Freyheit, die nur immer ohne Nachtheil des Publikums statt finden kann, zu verstatten, weil ausserdeme die wenige Lust zum Bauen sich ganz verliehren und der manchem Dorf so nöthige Zuwachs an Häusern völlig wegfallen würde. Die hauptsächlichste Sorgfalt aber ist auf die Abwendung aller Feuersgefahr zu richten, und in dieser Rücksicht den Handwerksleuten nicht nur eine ausführliche Vorschrift zu ertheilen, sondern auch und vornämlich jeden derselben, wenn der Landbaumeister findet, daß er dagegen gesündiget hat, ohne alle Nachsicht anzuhalten, daß er den fehlerhaften Theil des Gebäudes sogleich auf seine Kosten wiederum einreissen und verbessert herstellen muß. So simpel und überflüßig diese Erinnerung zu seyn scheint, so nothwendig ist doch ihre öftere Wiederholung, da es zur herrschenden Mode worden ist, das Publikum mit Vorschriften und Verordnungen zu überschwemmen und keine davon zu exequiren. Nähere Anleitungen, wie die Gebäude feuervest einzurichten sind, und die vielleicht mancher Leser hier erwartet hat, wird der Artickel: **Feuerveste Bauart** liefern: so wie ich auch der Natur eines Wörterbuchs gemäs, die Vorschläge zur Menage des Bauholzes unter den Artickel: **Holzsparkunst** verschiebe und nur noch den zufälligen Gedanken mittheile, daß man hierinnen vielleicht seinen Zweck dadurch am besten erreichen würde, wenn man seine junge Handwerksleute anhalten, und nicht nur anweisen wollte, ehe sie sich häuslich niederlassen dürfen, vorhero eine Zeitlang in solchen Ländern als Gesellen zu arbeiten, welche bereits einen auffallenden Holzmangel leiden. Endlich aber muß man bey der Aufsicht auf das Bauwesen des Landvolkes jede Gelegenheit sorgfältig benutzen, um selbigem eine

zweck=

zweckmäsigere Einrichtung ihrer Wirthschaftgebäude und vornämlich der Scheuern und Vieheställe an die Hand zu geben und beliebt zu machen. Man vergleiche damit die Artickel: **Bauernhaus**, **Stall**, **Scheure**.

Baurechnung, s. Kammeralbauwesen.

Baureglement, s. Bauordnung.

Baurendant ist der Rechnungsführer bey dem Baudepartement.

Baurenpfeffer, lat. *Canargus*, ist die allerschlechteste Art von Pfeffer, siehet aschfarbig aus, wie Buchwaizen und wächst auf der malabarischen Küste.

Bauschgrube heißt bey den Zinnbergwerken diejenige Grube, in welcher das Gekrätz vom Zinn mit einem hölzernen Hammer abgeschlagen wird, welcher Bauschschlägel heißt.

Baustamm, s. Zimmerholz.

Bautaxe, s. Bauordnung und Policeytaxen.

Bauvorrichten heißt bey den Bergleuten so viel, als in Grubengebäuden den Bau recht anstellen.

Bauwesen, s. Kammeralwesen.

Baye, s. Flanell.

Bayette, ebendas.

Bayotte, ebendas.

Baza, s. Baumwolle.

Bazen, s. Batzen.

Beädern heißt bey den Sattlern so viel, als den Sattelbaum mit Roßsehnen überziehen.

Beauder, s. Zink.

Beber ist ein Beyname der Zitteresche.

Beccasine, s. Schnepfe.

Beck, s. Becker. Sonst heißt auch Beck ein englisches Gewicht, welches 2 Gallons oder 16 englische Pfunde wiegt.

Beckenschläger machen ein zünftiges, aber ausser Nürnberg selten oder gar nicht anzutreffendes Handwerk aus. Sie verarbeiten dickeres Blech, als die Blechschmiede oder Klemperer und löthen solche Waaren, die in das Feuer kommen, mit Schlagloth, wohingegen diese alles mit Zinn oder Schnellothe löthen. Insgemein verfertigen sie Theemaschinen, Kaffeekannen, Zuckerbüchsen u. d. g. aus Meßingblech.

Becker. Man hat Brod- Zucker- Pfefferkuchen- Oblaten- und Pastetenbecker, wenn aber das Wort Becker allein und ohne Beysatz stehet, so bezeichnet es allezeit einen Brodbecker.

Die Becker sind an manchen Orten in zweyerley Zünfte abgetheilt, wovon sich diejenige, welche weisses Brod backen Los- und die, so schwarzes oder Roggenbrod verfertigen, **Festbecker** nennen. Jene haben ein geschenktes Handwerk, diese aber nicht.

Bey dem Becker kommt es hauptsächlich darauf an, daß er den Getraideinkauf und das Mahlen wohl verstehe, seinen Teig wohl und fleißig bearbeite und seinem Ofen den rechten Grad von Hitze gebe. Man kan hievon die Artickel: Backen, Backofen, Mahlen, Meel, Brod u. d. g. nachsehen.

Da die Beckerzünfte in den Städten gemeiniglich auf den Alleinhandel mit einem so unentbehrlichen Bedürfnisse, als das Brod ist, privilegirt sind: so hat man auch von je her die unumgängliche Nothwendigkeit einer recht wachsamen Policeyaufsicht auf sie anerkannt, bishero aber noch an den wenigsten Orten thätig genug ausgeübt, so leicht auch die Ausführung bey einem standhaften ernstlichen Willen fallen würde. Und dabey wird es vermuthlich auch bleiben, man mag darüber schreiben was man will. Um Wiederholungen zu vermeiden, verweisen wir auch hier auf die Artickel: Backprobe, Brod, Brodtaxe.

Becker-

Beckerhandwerk, s. Becker.
Beckertaxe, s. Brodtaxe.
Beczka ein pohlnisches Maas von 62 Kannen, welches sowohl zu trockenen als feuchten Dingen gebraucht wird. Zu Villna hält es 350 und zu Smolensko 325 Pf. Korn.
Bede, Beede, Beeth, Bäthe, lat, *Praecariae petitiones*, sind alle Benennungen von Abgaben, welche ehedem von den Unterthanen an ihre Herrschaften zu Bestreitung der Regierungskosten abgereichet wurden. Sie haben diese Namen daher, weil sie ehedem von der Herrschaft nur bittweise verlangt und von den Unterthanen bewilligt oder abgeschlagen werden konnten. Bey anwachsender Macht der Landesherren veränderte sich die Natur dieser Abgaben so weit, daß sie nicht mehr erbeten, sondern b. hlsweise auferlegt wurden; aber der alte Name wurde dennoch an vielen Orten beybehalten. Man hatte zweyerley, nämlich Nothbeethen und Jahrbeethen; jene waren ausserordentliche, diese aber ordentliche, oder ständige Abgaben.
Beremund, s. Bauermüthe.
Bedichten der Pferde, s. Verstopfung.
Bediente. Unter dieser Benennung begreift man entweder sämtliche Diener des Staats, oder noch öfter und gewöhnlicher die sogenannte Livreebediente. Von jenen ist das Wort: Staatsbediente und von diesen der Artickel: Livreebediente nachzusehen.
Bedürfnisse. Die Bedürfnisse der Menschen theilen sich in drey Zweige; wir haben Bedürfnisse der Nothwendigkeit, der Bequemlichkeit, der Ueppigkeit, obgleich leztern der Name Bedürfnisse im eigentlichen Verstand nicht zukommt. Die Bedürfnisse der Nothwendigkeit lassen sich freylich in enge Gränzen einschließen; allein unter civilisirten Natio-

nen sind durch die Gewohnheit viele Bequemlichkeiten zu Bedürfnissen geworden.

Je mehr Arten von Bedürfnissen eine Nation hat, je mehr macht sie sich von denjenigen abhängig, von welchen sie die Befriedigung derselbigen erwarten muß. Hieraus folgt der allgemeine Satz, daß es eine wesentliche Pflicht der Regierung seye, die Vermehrung der Bedürfnisse ausländischer Produkte, so weit es nur immer ohne Verletzung anderer eben so wesentlicher Pflichten gegen die Staatsbürger geschehen kann, zu verhindern und durch weise Veranstaltungen dem unersättlichen Eigensinn und der Phantasie der Menschen billige Gränzen zu setzen, weil sonsten die Reichthümer der Nation nur zur Gelegenheit dienen, neue Bedürfnisse zu erschaffen, die blos in der Einbildung einen Werth haben.

Das Verlangen, sich zu erhalten und glücklich zu werden, ist das Band, welches die Unterthanen an ihren Regenten fesselt; die Bedürfnisse nöthigen die Menschen in Gesellschaft zu leben und die Vortheile, welche jede einzelne Person aus dem geselligen Leben ziehet, verbinden sie, ihre natürliche Unabhängigkeit dem Wohl der Gesellschaft, der Erhaltung des Ganzen aufzuopfern. Jeder entsaget also, seines eigenen Bestens wegen, dem freyen Lauf seiner Begierden; sein Vortheil veranlaßt ihn, sich durch den Willen desjenigen Körpers führen zu lassen, dessen Glied er geworden ist. Da sich nun der Wille dieses Körpers nicht anders, als durch eine niedergesetzte Regierung erklären kann, welche berechtiget ist, allen zu befehlen und sich Gehorsam zu verschaffen; und weil ein Volk im eigentlichsten Verstand weder reich noch glücklich ist, wenn es viele seiner Bedürfnisse nicht selbst erzeuget: so ist es auch der Polizey wesentlichste Pflicht, alle physische und moralische

Ursa-

Ursachen, welche das Gegentheil veranlassen, sorgfältig aus dem Wege zu räumen.

Zu Erreichung dieses Endzwecks findet die Landespolicey mancherley Wege geöfnet. Es muß ihr zur allgemeinen Grundregel dienen, in Gewinnung der beweglichen Güter die Wohlfahrt der einzelnen Personen mit dem gemeinschaftlichen Besten in den genauesten Zusammenhang zu setzen, und dabey zum ersten Grundsatz anzunehmen, daß, wo möglich, hinlängliches Getraid zum Unterhalt sämtlicher Einwohner im Lande selbsten erzeugt und keine mögliche Kultur des Erdreichs gespäret werde, um vor allen Dingen die Landwirthschaft auf diesen Punkt zu bringen.

Im zweeten Grad der nothwendigen Bedürfnisse stehen alle Waaren, welche zu der nothwendigen Kleidung des größten Theils der Unterthanen erfordert werden; folglich muß man nach dem Getraide auf solche Wollen- Leinen- und Ledermanufakturen den Bedacht nehmen, die am häufigsten gebraucht werden.

In dem dritten Grad der nothwendigen Bedürfnisse stehen alle Geräthschaften, die sowohl zum Ackerbau und zu den Manufakturen, als auch zu den täglichen Geschäften und Gewerben der Menschen unentbehrlich sind.

Hier scheinen die nothwendigen Bedürfnisse ihr Ziel erreicht zu haben; alle übrige bewegliche Güter gehören zu der Bequemlichkeit des Lebens im weitläuftigen Verstande, und die Gränzen der wahren und eingebildeten Bequemlichkeiten lassen sich nicht hinlänglich von einander unterscheiden. Die Landespolicey muß folglich in Gewinnung derselben zur Regel nehmen, diejenige Arten vorzüglich zu befördern, für welche das meiste Geld ausser Landes gehet, oder welche bey den Ausländern den stärksten

Absatz finden, oder welche den Privatpersonen am einträglichsten sind, weil das gemeinschaftliche Beste den Ausfluß des Geldes zu verhindern besiehlt.

Nun folgen die Bedürfnisse der Ueppigkeit oder des Luxus. Die Gränzen lassen sich zwar nicht genau bestimmen, weil ein armes Land etwas vor Ueppigkeit ansehen kann, was in einer andern Gegend unter die wirkliche Bedürfnisse des Lebens gerechnet wird; indessen aber ist so viel gewiß, je mehr sich die Bequemlichkeiten von den wirklichen Bedürfnissen der Natur entfernen, desto näher gränzen sie an die Ueppigkeit.

Es ist hier nicht der Ort, sich auf die Entscheidung des Streits einzulassen, den die Politicker, theils über die Bestimmung des Worts, theils über die Schädlichkeit oder Nützlichkeit erregt haben, weil sich dazu unter dem Wort Ueppigkeit eine schicklichere Gelegenheit zeigen wird. Uns genüget hier zu bemerken, daß dasjenige, was man gemeiniglich Gegenstände der Ueppigkeit nennet, sich nicht ganz abschaffen lasse, ohne den in der Verfassung des Staats gegründeten Unterschied der Stände aufzuheben, und den Fleiß der Arbeiter darnieder zu schlagen; daß es sich ferner nicht einmal bestimmen lasse, was Ueppigkeit seye, wenn man nicht das Vermögen desjenigen kennt, dessen Aufwand man beurtheilen will, und daß es mithin schwer seye, gerechte Gesetze wider die Ueppigkeit zu machen, folglich die Policey nur solche Arten der Ueppigkeit einzuschränken suchen sollte, welche in den nothwendigen Bedürfnissen und Bequemlichkeiten des Lebens oder dem billichen Unterschied des Standes gar keinen Grund haben und dem Nahrungsstande unmittelbar zum Nachtheil gereichen.

Die Landespolicey, welche allemal die wahre Wohlfahrt des gemeinen Wesens vor Augen haben muß,

muß, kann also den Luxus, überhaupt betrachtet, für kein Uebel des Staats ansehen, sondern sie wird ihn vielmehr als ein Mittel nutzen, die Künste und Manierlichkeit der Nation fortzupflanzen und vollkommener zu machen, auch dem arbeitenden, mithin beträchtlichsten Theil der Nation Brod und Arbeit zu verschaffen.

Beerbanck heißt in den Ziegelhütten diejenige Bank, auf welcher der durch aufgegossenes Wasser wohl erweichte Leimen mit eisernen Messern zerhackt wird, um ihn von allen kleinen Steinen und andern Unreinigkeiten wohl zu säubern.

Beerdigung nennet man bey dem Wasserbau, wenn man ausser den hölzernen Sielen und Schleussen alles rund um mit Heide oder weißem Torf belegt, damit die Erde nicht unmittelbar das Holz berühre, sodann aber vom Grund auf gute trockene und bindige Kleyerde daran stampft, folglich in der Höhe dabey anwippet.

Von der Beerdigung im gewöhnlichen Verstand, sehe man den Artickel: **Leichenbegängniß** nach.

Beergelb ist eine gelbe Mahlerfarbe, welche von den noch unreifen Beeren des Kreuzdorns (Rhamnus catharticus) bereitet wird. Man sammlet nämlich diese Beere im Julius und im August, gießt heißes Wasser darüber und läßt den Saft wohl ausziehen. Die durchgeseihete gelbe Infußion kocht man über ganz gelindem Kohlfeuer, bis zur trockenen Konsistenz ein, so ist die Farbe fertig. In Frankreich nennet man diese Beeren Avignon, weil sie dorten häufig gefunden und gesammlet wrrden.

Beerwein heißt derjenige Wein, welcher von lautern Beeren, die vorerst von den Stielen abgelesen wurden, ausgekältert wird. Er ist gar vieles besser, als der gewöhnliche Wein, weil ihm die

Kämme, wenn sie mit unter die Presse kommen, einen etwas herben und bittern Geschmack mittheilen.

Beest, lat. *Colostrum*, heißt die erste ganz dicke und gelbe Milch, welche die Kühe gleich nach dem Kalben aus dem Eiter geben. Es ist ein nothwendiges Laxativ, welches die Natur den Kälbern bereitet hat.

Beet, s. Ackerbeet und Gartenbeet.

Beeth, s. Bede.

Befahren heißt in ein Bergwerk durch einen Schacht oder Gesenk einfahren.

Befreyung, s. Immunität.

Befriedigung, s. Einzäunung.

Befruchtung, s. Erzeugung der Thiere und Pflanzen

Begasine, s. Schnepfe.

Begattung, s. Erzeugung der Thiere und Pflanzen.

Beggern, s. Reinigen der Flüsse.

Begießen, ein sehr bekanntes Geschäfte der Gärtner, wovon wir nur folgende kurze Regeln anführen. Je mehr fette und Erdtheile das Wasser bey sich führt, um so besser ist es zu dem Begießen der Pflanzen. Frisches Quellwasser ist dazu am untauglichsten, weil es zu mager und zu wenig fähig ist, die in der Erde befindliche Nahrungstheile aufzulösen und den Pflanzen zuzuführen. Flußwasser ist hierzu ungleich besser und stehendes Teichwasser noch besser. Bei heißen Sommertagen darf man Abends zum Begießen kein anderes als solches Wasser nehmen, welches den Tag über an der Sonne gestanden ist; frühe morgends aber ist kaltes Wasser unschädlich. Solche Gewächse, die erst versetzt worden sind, bedürfen des Begießens am meisten, bis zu geschehener Einwurzelung. Wurzelgewächse können desselben ganz entrathen, wenn sie einmal aufgegangen sind und auf ihrer alten Stelle bleiben.

Ueber-

Ueberhaupt lieben manche Pflanzenarten mehrere und andere wenigere Feuchtigkeit. Um sich die Mühe des vielen Gießens zu ersparen, belegen die Gärtner solche Beete, welche besäet und begossen worden sind, mit Stroh und lassen es so lange darauf liegen, bis das Gewächse anfängt aufzugehen.

Begräbniß, s. Leichenbegängniß.

Begu, s. Baigu.

Behäuten heißt bey dem Sattler so viel als einen beäderten Sattelbaum oder Kutschenkasten mit Leinwand und Leim überziehen.

Behauen heißt in der bergmännischen Sprache mit Eisen und Schlegel eine Probe machen, wie sich das Gestein bearbeiten läßt.

Beifuß, Johannisgürtel, Sonnenwendgürtel, lat. *Artemisia*, ein nicht seltenes und meist wildwachsendes Kraut, welches mit dem Wermuth sehr viele Aehnlichkeit hat, weswegen es denn auch der Ritter Linne unter das Geschlecht des Absinthium bringt; doch unterscheidet es sich in folgenden Stücken von dem Wermuth, daß die Blumen des Wermuths unterwärts hängen, bey dem Beifuß aber nicht; daß der Mutterkuchen der Saamen bey diesem nackend, bey jenem aber mit Flocken versehen ist und daß die Blumenknospen des Beifußes insgemein eyrund sind.

Der Beifuß hat in der Oekonomie bishero noch keinen andern Gebrauch gehabt, als daß man seine junge Blätter statt einer Würze an unterschiedliche Speißen thut, besonders aber das zum Braten bestimmte Geflügel mit dem ganzen Kraut ausfüllt.

Beil. Ein sehr bekanntes Instrument zum Fleisch- und Holzhauen. Man hat vornämlich viererley Arten von Beil, nämlich das Fleischbeil, Handbeil, Holzbeil und die Zimmeraxt, welche ebenfalls von vierfacher Art ist,

ist, das Breitbeil, das Fällbeil, die Zwerart und die Bindart.

Beilagen, s. Belege.

Beilbauch, s. Hering.

Beinbruch. Weil die Heilung eines Beinbruches eine langwierige und kostbare Kur erfordert, so schlachtet man diejenigen Thiere, deren Fleisch geniesbar ist, so bald sie ein Bein gebrochen haben, auf frischer That; nur allein die Schaafe ausgenommen, weil bey diesen die Heilung insgemein leicht von statten gehet. Alleine bey Pferden, wenn sie nicht von geringer Qualität sind, verlohnet es schon die verwendende Mühe und Kosten. Man stund zwar sonsten in der Meinung, der Beinbruch eines Pferdes seye unheilbar; allein die Erfahrung hat nunmehr das Gegentheil hinlänglich erwiesen.

Die Heilung eines Beinbruchs erfordert, daß die gebrochene Theile wiederum in ihre natürliche Lage gebracht und so lange darinnen erhalten werden, bis sie sich wiederum vest genug miteinander vereiniget haben; dieses hält aber bey Pferden um deswillen schwer, weil sie nicht stille liegen, sondern durch allerley Bewegungen die Heilung unterbrechen. Man suchte zwar diesem Unheil damit abzuhelfen, daß man das Pferd in Gurten aufhieng und bis zur vollbrachten Heilung darinnen erhielt; allein da die Pferde durch den Druck, welchen sie in den Gurten am Bauch und an der Brust erlitten, Geschwulste und Entzündungen, ja selbst den Brand bekamen, so wurde diese Methode wiederum als fehlerhaft verworfen. Endlich erfand der Herr von Sind eine Maschine, welche wie ein Nothstall gebauet ist, und an jeder langen Seite eine starke hölzerne Walze hat, die so hoch stehet, als der halbe Leib des Pferdes reicht. An diese Walze hängt man eine vierecktigt geschnittene Kühe, oder Pferdhaut in Rin-

Ringen ein, und die Walzen werden mit einem Rade und einem darein tretenden Sperrkegel versehen, so daß man mit einem Schlüssel die Walzen umdrehen und die Haut nach Belieben anspannen kann. Das Pferd wird in diese Maschine also gestellt, daß ihm die Haut von den Forderfüßen bis zu den Hinterfüßen unter dem ganzen Leibe weggehet; um die Gegend des Schlauchs aber muß sie ausgeschnitten werden, damit das Pferd nicht dadurch beschädiget und auch nicht an dem Stallen verhindert wird. Man darf die Haut aber nicht so sehr anziehen, daß das Pferd nicht mehr mit den Füssen den Boden erreichen kann, sondern muß zwischen seinem Körper und der Haut so viel Platz lassen, daß man einen Finger legen kann, weil die Haut nur dazu dienen soll, um sich darein legen zu können, wann es des Stehens müde wird, und zu verhindern, daß sich das Pferd nicht auf die Erde niederlegen und wieder aufstehen kann, weil eine so starke Bewegung dem gebrochenen Bein schaden würde. Ausserdeme aber schont es den wehen Fuß selbst und stehet nicht darauf. Wenn das Pferd in diese Maschine gestellet worden ist, so läßt man das Bein durch zween oder vier starke Männer ober- und unterhalb des Bruches vest halten und stark anziehen, bis man die Theile wiederum in ihre natürliche Lage gebracht hat. Man untersucht, ob Splitter vorhanden und ob sie los und beweglich sind. Im letztern Fall muß man sie heraus nehmen und daher die Wunde, so weit nöthig, erweitern, oder, wenn gar keine Oefnung vorhanden ist, erst einen Einschnitt machen. Nach vollbrachter Operation benetzt man Tücher mit schwachem Brandwein, oder halb Wein und halb Brandwein, legt sie glatt, aber vest um den Bauch, überziehet selbige mit einer langen Binde, legt darüber hölzerne Schindeln und bevestiget alles mit einer zwoten Binde.

Ist eine starke Entzündung an dem beschädigten Theil vorhanden, so muß man die Tücher statt des Brandweins mit warmem Wein, worinnen zertheilende Kräuter gekocht worden sind, anfeuchten und selbige so lange auflegen, bis sich die Entzündung gehoben hat, und erst alsdann kann man den vorhin beschriebenen Verband anbringen. Manchmal aber muß man, um die Entzündung zu vertreiben, auch noch am Halse eine Ader öfnen, Klistire aus Honig, Leinöl und Salz gebrauchen und Salpeter eingeben.

Wenn der Verband zu veste und ungleich angelegt ist, oder auch, wenn sich Splitter los gemacht haben und in die weiche Theile stechen, so entstehet öfters eine heftige Geschwulst und macht es nothwendig, den Verband aufzumachen und den Zufällen abzuhelfen; ausserdeme aber muß der erste Verband 3 Tage lang unverändert liegen bleiben. Nach Ablauf dieser 3 Tage hingegen eröfnet man diesen ersten Verband und legt einen neuen darauf. Ist eine äussere Wunde vorhanden, so reiniget man sie mit Myrrhen und Aloetinktur und unterhält die entstehende Eiterung durch Digestivsalbe.

Nach 3 Wochen sind die Knochen gemeiniglich wiederum zusammen geheilt, nur ist die Vereinigung noch nicht veste. Man muß daher bey dem vorigen Verband noch 14 Tage oder 3 Wochen lang bleiben, nachhero aber die Schindeln weglassen, das sogenannte Opodeldochpflaster mit einem Oele zusammenschmelzen und mit der daraus entstehenden Salbe den Beinbruch täglich zweymal verbinden.

Nach der 8ten oder 10ten Woche kann man die Kühehaut mehr nachlassen und das Pferd nach und nach wieder auf den geheilten Fuß treten lassen; und endlich in der zwölften Woche auf einem weichen und ebenen Boden langsam spazieren führen;

nach

nach 13 Wochen aber ganz aus der Maschine heraus nehmen.

Während der Kur muß man dem Pferd fast alle Tage ein Klystir geben, weiches Futter und in geringer Quantität, vornämlich aber sehr wenig Haber und Heu und vielmehr angefeuchtete Kleye mit etwas Gerstenschrot und Waizenstroh reichen lassen.

Bey den Schaafen umwickelt man den wiederum eingerichteten Beinbruch mit einer in Eßig eingetauchten Speckhaut und verschienet ihn mit Birkenrinde.

Beinfraß, Beinfäule, lat. *Caries ossium*, entstehet bey Thieren und besonders bey Pferden daher, wenn sich ein Geschwür auf einem Knochen ansetzt und solchen angreift. Die Wunde giebt alsdann einen sehr üblen Geruch von sich und es fließt eine dünne und wässerigte Materie heraus, welche das Silber schwarz färbt. Finden sich nun diese Kennzeichen ein, so muß man das angefressene Theil des Knochens mit einem heißen Eisen brennen und aus 3 Quentchen Sublimat, und 1 Quentchen Aloe, welches beydes man zu Pulver stößt und fleißig mischt, mit etwas Brandwein kleine Küchelchen, von der Größe einer Erbse, verfertigen, wovon man eines in das Geschwür hinein legt, daß es unmittelbar den Knochen berührt. Wenn man den Schaden nach ein paar Tagen wiederum aufbindet, so fließt eine schwarze sehr übel riechende Materie heraus. Man darf sich aber dadurch nicht abschröcken lassen mit dieser Art von Verband so lange fortzufahren, und immer frische Küchelchen in die Wunde zu legen, bis der Knochen wiederum völlig heil ist.

Beißkohl, s. Mangold.

Beißkorb, s. Maulkorb.

Beißrüben, s. Rüben.

Beize

Beize heißt diejenige scharfe Brühe, deren sich so viele Künstler und Profeßionisten, vorzüglich aber die Lederbereiter bedienen, um ihre rohe Produkte, theils zur Verarbeitung vorzubereiten und theils um ihnen eine andere Farbe und Gestalt zu geben. Da die Arten von Beizen, welche man erfunden hat, sehr zahlreich und manchfaltig sind: so werden wir bey jeder Art von Manufaktur auch zugleich die Beize mit beschreiben, welche dazu gebraucht wird.

Beiztopf des Nagelschmieds wird nur von den sogenannten Weißschmieden gebraucht, die blos kleine Nägel machen und sie verzinnen. In ihrem Beiztopf befindet sich Zinn und Unschlitt in gleicher Menge. Man setzt den Topf etwa eine halbe Stunde lang zum Feuer und schüttelt die darinnen befindliche Nägel zum öftern um, damit sie nicht zusammen gehen, so ist man mit dem Verzinnen derselben fertig.

Bekanntmachung, s. Publikation.

Bekanten heißt bey den Zimmerleuten an der Krone oder dem Kopf eines Pfahls die obere 4 Kanten oder Ecke abhauen, damit man einen eisernen Ring um selbigen legen kann, welcher verhindert, daß der Pfahl durch die heftigen Stösse des Rammklotzes nicht zerspringt.

Bekleidung, s. Verkleidung.

Bekrippen heißt in der Wasserbaukunst ein Vorland mit Krippen durchziehen, um den Anwachs dadurch zu befördern. S. Krippe.

Beleg. Man pflegt unter die Marksteine gewisse in der Erde nicht verwesende Sachen, z. E. Ziegelsteine, Kohlen u. d, g. zu setzen, woran man bey ihrer Erhebung erkennen kann, daß sie wahre Marksteine sind und was sie bedeuten. Dieses nun nennet man Belege. Von den Belegen einer Rechnung aber ist die Rubrick: Rechnungsbeilagen nachzusehen.

Bele=

Belegen heißt bei den Thieren das Zeugungsgeschäfte verrichten.

Belelacs sind seidene Zeuge auf Taffetart, die in Bengala gemacht werden.

Belemniten, Alpsteine, Pfeilsteine, Schoßsteine, Luchssteine, Strahlensteine, Donnersteine, Teufelskegel, Teufelsfinger, *Helmintkolitbi alcionli Lyncurii,* Linn. sind konische oder cylindrische, folglich gerade ausgehende und spitzig zulaufende versteinerte Körper, welche, wenn man sie ganz betrachtet, unten einen hohlen Theil haben, auf welchen ein vielkammerigter folgt, der aber nicht den ganzen innern Theil ausfüllt.

Ueber diesen Körper und seinen Ursprung haben die ältere und neuere Naturforscher verschiedene Meinungen geäußert, die aber den Oekonomen nicht intereßiren. Wir erwähnen hier der Belemniten blos wegen ihres Nutzens in der Pferdarzneykunst, welcher ihnen zugeschrieben wird.

Die Drüse der Pferde soll damit in 4 Tagen geheilet werden können, wenn dem Pferde gleich im Anfang der Krankheit alle Morgen frühe nüchtern 1 Loth gepülverter Belemnit in frischem Bronnenwasser eingegeben wird. Bey einer verhärteten oder sogenannten Steindrüse aber muß man ihm 2 Loth in einer halben Maas Wein eingegeben.

Für das verhaltene Stallen ist ein Loth von diesem Pulver zu reichen, und selbst in der Darmgicht soll ein Loth mit Wasser eingegossen die beste Hilfe leisten.

Belesen ist ein Geschäfte, welches in den Tuchmanufakturen von Weibsleuten verrichtet wird. So bald das Tuch vom Stuhle kommt, legen sie es auf eine Tafel und ziehen mit einer kleinen spitzigen Zange alle darinnen befindliche Unreinigkeiten, Doppelschüsse, Knoten u. d. g. sorgfältig heraus.

Belittern heißt bey den Bergleuten, in einen Schacht Fahrten oder Leitern schlagen oder einhängen.

Belinge ist ein Zeug von grobem leinenem Garn und Wolle, der zu Beauchamp=le Viel gemacht wird.

Bellenholz ein Beyname des Espenholzes.

Belleris, s. Mirabalone.

Bellhammel oder **Leithammel** heißt derjenige Hammel, welcher eine Schelle anhängen hat, und dem die übrige Heerde zu folgen pflegt.

Bellua. s. Wallfisch.

Belohnungen. Ein aufmerksamer Regent wird zu Ausführung seiner besten Absichten gar oft zu Belohnungen seine Zuflucht nehmen müssen. Eine wohl angebrachte Belohnung richtet zuverläßig mehr Gutes aus, als zehen wiederholte Verordnungen. Das geheime Gefühl der angebornen Freyheit bringt den Menschen gegen alles auf, was bloser Zwang und Befehl heißt, aber die Hofnung der Belohnung, durch das Bewußtseyn der Freyheit unterstützt, setzt jede Triebfeder in Bewegung.

Wollte man alles mit baarem Gelde belohnen, so würde man bald die Kassen des Staats erschöpfen. Es war daher ein sehr kluger Einfall der Fürsten, hierzu die Ehrenstellen und Würden, welche sie nichts kosten, zu benutzen, um so größer aber ist auch der Fehler, welchen man darinnen begieng, daß man durch den Mißbrauch dieser Erfindung ihr beynahe allen Werth und alle Wirksamkeit wiederum benahm.

Werden die Ehrenstellen, Würden und Ordensbänder nach einer unpartheyischen Gerechtigkeit ausgetheilt; sind sie ein sicheres Kennzeichen großer Geschicklichkeiten, ausnehmender Tugenden und Verdienste ihrer Besitzer: so besitzt man an ihnen eine ungemein gangbare Münze, womit große und für die Ehre empfindliche Seelen am anständigsten belohnet

net werden können. Werden aber diese Belohnungen mittelmäßigen Geistern und niederträchtigen Schmeichlern zu Theil; oder sind sie wohl gar für baares Geld zu haben: so verliehrt die Münze ihren Werth, und man wird mit einem beträchtlichen Aufwand an Geld und Gütern ihren Mangel nicht mehr ganz ersetzen können. Jede Einnahme für einen verkauften Titel gleicht einem Paßivkapital, welches man in der größten Noth dem unverschämtesten Wucherer abborgt. Man muß es über kurz oder lang sicher wiederum mit unmäßig hohen Zinsen abtragen.

Beluga ist die rußische Benennung des Hausen.

Belzen, s. pfropfen.

Belzoe, s. Benzoe.

Bengel heißt der eiserne Stab mit einem gegossenen Knopf von Bley, welcher in der Spindel der Buchdruckerpresse eingemacht ist, und dazu dienet, die Presse zuzuziehen.

Benetsch heißt an verschiedenen Orten der Spinat.

Benicarid, ein spanischer rother Wein.

Benille, s. Vanille.

Benzoe oder **der wohlriechende Asand**, lat. *Asa dulcis*, ist ein wohlriechendes Gummi, welches in Indien, Siam und Sumatra aus einem Baume rinnet, der Benzoebaum genennet wird, lat. *Benivi Arbor*, *Laurus foliis enervibus*, *obverse ovatis*, *utrumque acutis*, *integris*, *annuis*, Linn. Dieses Gummi wird aufgetrocknet zu uns gebracht und siehet fast aus, als ob verschiedene kleine Stückchen von allerley Farben in eine Masse zusammen geflossen wären. Man hat aber auch noch eine andere Art, welche in Tropfen bestehet und jener vorgezogen wird. Die erste Sorte, welche in Kuchen und großen Stücken kommt, und bey den Specereyhändlern **Benzoe in der Sorte** heißt, muß rein, glän-

zend

zend und harzig, von Farbe grau, gelblich oder röthlich aussehen und wohl riechen. Die zwoote oder bessere Sorte, sonsten auch **Mandelbenzoe** genannt, muß auch klar, durchsichtig und röthlich seyn, viele weiße Flecken haben und wie zerbrochene Mandeln aussehen.

Ausser seinem medicinischen Gebrauch verwendet man das Benzoe fast zu allen wohlriechenden Kompositionen, als Rauchpulver, Rauchkerzen, Seifenkugeln, Bisamknöpfen, Kräutermützen u. d. g. Doch darf man bey dem Gebrauch, als Rauchpulver nicht zu viel auf die Kohlen legen, weil der starke Rauch den Kopf und die Brust angreift.

Beram ist ein grobes baumwollenes Tuch, welches in Ostindien und vornämlich in Surate bereitet wird.

Berappen heißt an einigen Orten so viel, als eine Mauer bewerfen.

Berberbaum, s. Sauerdorn.

Berberis, s. Sauerdorn.

Bercan, s. Berkan.

Bercowiz, Bercheroct, Berchowiz, Berkewiz, Birkowiec ist ein rußisches Gewicht von 400 rußischen oder etwa 328 pariser Pfunden, welches in 10 Pinde eingetheilt wird, die 36 englischen Pfunden gleich kommt.

Berechnung des Volkes, s. Volksmenge.

Bergame, s. Berganen.

Bergamotte ist eine sehr saftige und schmackhafte Birnart. Man hat Sommer- und Winterbergamotten. Jene sind gelb und rothbackigt, und wenn sie reif sind, sehr süße. Von Winterbergamotten hat man wiederum zweyerley Sorten: die eine ist noch größer, als die Sommerbirn und siehet ihr sehr ähnlich, die andere aber ist kleiner, grün und rostig von Farbe, aber sehr saftig und angenehm von Geschmack, obgleich nicht süße. Die Winterbergamotten kommen un-

unessbar vom Baume und zeitigen erst gegen das Ende des Decembers. Die Bergamottenbäume sind dem Brand mehr als andere unterworfen, besonders im gedüngten und bearbeiteten Lande.

Bergamsel, s. Krammetsvogel.

Berganen, *Bergame*, eine Art Tapeten, die wie Leinwand gewirket werden; der Zettel ist von Hanffaden, und der Eintrag von Wolle, Baumwolle, Flockseite oder auch von Haaren.

Bergarten nennet man allerley Gestein und Erdarten, die eine Anzeige auf Metalle und Mineralien geben, und bey welchen gewöhnlich Erze brechen. Die bekannteste davon sind Blende, Spath, Schiefer, Hornstein, Eisenschuß, Bleischreif, Glimmer, Rothgebürg rc. Diese Bergarten sind zwar gemeiniglich leer, wenn sie aber Metalle bey sich führen, so wird der Benennung das Wort Erz zugesetzt, als Spathigerz, Hornsteinigerz, Bleischreifigerz, Katzengold, Bergschwefel. Auch das rothe Moos, welches bey den Stollen aus dem Buchenholz wächset, wird zu den Bergarten gerechnet. Die Eigenschaft und den Gehalt der Bergarten muß man erst nach den Regeln der Probierkunst sorgfältig prüfen, ehe man Kosten auf ihre Förderung und Gewinnung wendet.

Bergbau. Der Bergbau und das Schmelz- oder Hüttenwesen sind zwey besondere Wissenschaften. Die erste, von welcher wir hier handeln, lehret die Anbrüche kennen, den unterirrdischen Bau mit Verstand führen und das Gewonnene auf eine vortheilhafte Art aus der Erde bringen oder **zu Tage fördern.** Die andere aber, wovon der Artickel: **Schmelz- und Hüttenwesen** nachzusehen ist, zeigt, wie man die gewonnene Produkte reinigen und zu einer Kaufmannswaare machen soll.

Das erste Geschäfte bey dem Anfang des Bergbaues ist das Aufsuchen der erzhaltigen Gebürge. Ganze Ketten von Bergen sind für den Bergwerksverständigen Gegenden der guten Hofnung. Diejenige Berge, welche sich von der Ebene sanft erheben, nennet man Vorgebürge. Wenn sich diese immer weiter ausdehnen, heißen sie Mittelgebürge; und da, wo sie ihre größte Höhe erreichet haben, auch auf der Gegenseite zu fallen anfangen, heißen sie hohe Gebürge. Wenn dergleichen Gebürge schnell in die Höhe steigen, und in dem nämlichen Verhältniß fallen, so heißen sie in der Sprache der Bergleute prallende Gebirge und enthalten gemeiniglich viel wildes Gestein und wenig Erzgänge; wo hingegen sanft ansteigende und weit fortgehende Gebürge schmeichelhafte Hofnungen geben.

Die Lage der Gebürge soll, nach verschiedener Kunstverständigen Meinung, abnehmen lassen, ob überhaupt und was für Erzarten insbesondere darinnen anzutreffen seyn mögen; andere aber halten diese Merkmale für sehr unsicher und zweydeutig. Wenigstens kann man aus denen aus den Gebürgen hervordringenden Wassern, theils aus ihrem Geschmack und Niederschlag und theils aus den losgerissenen Bergstoffene, welche sie mit fortführen und bey vorfindendem Widerstand absetzen, weit sicherer erfahren, ob und was sie für Erzarten enthalten.

Die ehedem zur Aufsuchung der Metalle üblich gewesene Wünschelruthe verdienet gar keine Betrachtung. Wenn aber ein sanftes Gebürge mit Bäumen, Kräutern und fruchtbarer Erde bedeckt ist, und an einigen Orten sich nasse Stellen finden: so kann man auf darunter befindliche sich bildende Klüfte schließen. Ein Strich von ununterbrochenem Gestein einerley Art wird ein **ganzes Gebürg** genennet; zeigen sich aber hie und da Oefnungen, so erhalten

halten diese Zwischenräume den Namen einer Kluft, und das Gestein heißt ein klüftiges Gestein. Hat sich die Kluft mit einer Bergart angefüllet, die mit dem Gestein nicht von einerley Natur ist, so heißt die Ausfüllung ein Gang. Wenn man in einer Kluft angeflogene Erze antrift, so heißt sie edel. Wasserklüfte werden diejenige genennet, worinnen man entweder arme Tagwasser oder innere Bergwasser von Hofnung findet. Schmeerklüfte aber heißen diejenige, welche mit einem seifenartigen Letten ausgefüllet sind.

Hat man ein Gebürge entdeckt, welches allen äußerlichen Kennzeichen nach gute Hofnung giebt, so muß man, ehe man auf dessen wirkliche Bearbeitung große Kosten verwendet, vorhero durch das **Schürfen** seine innere Bestandtheile noch näher untersuchen. Das Schürfen bestehet in Abräumung der Dammerde und Erforschung des darunter befindlichen Gesteins, wozu man sich entweder des **Bergbohrers** oder noch sicherer, eines **Suchstollens** bedient, wovon, wie von allen hier nicht erklärten Geschäften, Werkzeugen und Kunstwörtern die besondere Artickel nachzusehen sind.

Hat man sich nun durch dieses Schürfen von der Bauwürdigkeit des Gebürges möglichst überzeugt, so fängt der eigentliche **Grubenbau** an, welcher sich in die **Gewinnung** und **Zutageförderung** der Erze theilt. Man gewinnet das Erz, wenn man das Gestein entweder mit Bohrern, Keilhauen, Schlägeln und Eisen ablößt, oder auch mit Schießpulver sprengt. Alsdann wird ein **Schacht** veranstaltet, um durch selbigen das gewonnene Erz zu Tage zu fördern. Die Ausförderung der Erze heißt die **Berglosung**, und die gewöhnlichste Förderungswerkzeuge sind der **Schippen**, der **Trog**, die **Kratze**, der **Hund**, die **Karren**, der **Kübel**, der

Haspel, die Leitern, der Wassergöpel oder das Kehrrad, die Bergkästen, der Pferdegöpel, der Windgöpel.

Die Adern, welche man in dem Innern der Bergwerke antrift, sind theils mit Erzen und theils mit andern Bergarten angefüllet. Wenn sie, wie gewöhnlich, das Gebürg der Länge nach durchschneiden, so heißen sie Gänge; durchstreichen sie aber solches der Breite und Fläche nach, so nennet man sie Flöze. Ein lagerweise aufgeschichteter Flöz, der nur schwach in seiner Ader ist, heißt ein Geschütte; fällt er aber im Gegentheil einige Lachter breit aus, so erhält er den Namen eines Stockwerks. Starke oder mächtige Gänge heißen Hauptgänge, die schmalen hingegen nennet man Trümmer. Edle Gänge sind diejenige, welche Erz, unedle, die taubes Gestein führen, und faule diejenige, welche nichts als Letten oder loses Gestein enthalten.

Der Bergbau ist an und vor sich schon mit großen Kosten verknüpft und dabey immer von ungewisser Ausbeute. Man muß dahero bey allen und jeden dazu erforderlichen Einrichtungen die sorgfältigste Sparsamkeit beobachten, daß man unter den dazu erforderlichen Personen nicht mehrere Officier oder Steiger anstelle, als die Nothwendigkeit erfordert, weil diese, wie allenthalben, viel kosten und wenig arbeiten. Die bey einer Zeche angestellte Grubenarbeiter, welche in Hänghauern, Strassenhauern, Schieferhauern, Bohrhauern, Schrämmhauern, Spitzhauern, Doppelhauern, Zimmerhauern, Karrenläufern, Hundeläufern, Schleppjungen und Anschlägern bestehen, werden entweder nach dem Schachtlohn oder Gedinge bezahlt. Jenes ist das Taglohn und dieses ein Ueberhauptakkord. Jene Art der Zahlung ist, bey einer guten Aufsicht, sowohl für die Gewerk-

werkschaft, als selbst für die Knappschaft die sicherste, weil die Arbeit bey dem Grubenbau bald schwerer bald leichter wird, und also nicht wohl zu bestimmen ist.

Der Grubenbau hat durch die unterirrdische schädliche Dünste, welche man **Wetter** nennet, sowohl als an den wilden Wassern mächtige Hindernisse, deren Wältigung kostbare Anstalten und Maschinen erfordert, wovon die Artickel: **Wetterlosung** und **Wasserlosung** nachzusehen sind.

Die **Ermunterung und Anwendung zum Bergbau** wird befördert, wenn man auf die Entdeckung der Mineralien und anderer nutzbarer unterirrdischer Produkte gewisse Belohnungen und Schurfgelder setzt; wenn der Staat von Zechen, die entweder gar keine Ausbeute, oder doch nicht über 12 Procent geben, weder Zehenden noch Quartalgelder begehrt; wenn er zwar allenthalben mitbauet, jedoch nicht nur feyerlich erklärt, sondern auch werkthätig beweißt, daß dieses Mitbauen blos in der Absicht geschehe, um den Bergbau zu befördern, und daß er niemal mehr als den vierten Theil von einem Werk besitzen, am allerwenigsten aber ein ganzes Werk an sich ziehen und die Mitgewerken davon verdrängen wolle; wenn der Staat sich des Vorkaufs der Mineralien begiebt; wenn man lauter große Gewerkschaften, aus vielen kleinen Kuxen bestehend, formirt, um Arme und Reiche daran Antheil nehmen zu lassen, vorzüglich aber, um sich in den Stand zu setzen, die Streitigkeiten, welche gemeiniglich unter den kleinern Gewerkschaften entstehen, zu verhüthen, und den Aufwand, welchen der Bergbau an Tiefen und Erbstellen, Kunstwerken, Hütten und Pochwerksanstalten u. s. f. erfordert, desto gemächlicher bestreiten, mithin regelmäsiger und ökonomischer bauen zu können; wenn man dergleichen großen Gewerkschaf-

ten die Wahl der erforderlichen Bedienten und Arbeiter überläßt, ihnen auch eine besondere Gerichtbarkeit über selbige gestattet: und wenn man sie endlich in Ansehung des Holzes, der Kohlen, des Wassers und der erforderlichen Plätze zu ihren Werken und Gebäuden allen möglichen Vorzug und Unterstützung geniesen läßt.

Bergblau, s. Blau.

Bergbohrer ist ein aus verschiedenen Stücken in beliebiger Länge zusammen gesetzter Bohrer, womit man auf viele Klaftern durch alle Arten der Erde, des Gebürges und selbst durch Steine bohren und dadurch den innern Gehalt eines Berges erforschen kann. Er bestehet aus dreyen Haupttheilen, nämlich dem Untertheil oder Bohrstösser, welcher das Erdreich oder die Steine durchbohren muß; dem mittlern Theil oder der Stange, welche aus vielen mit Schrauben zusammen gefügten Stücken bestehet, damit man sie länger oder kürzer machen kann; und dem obern Theil oder Hefte, an welchem derselbige gedrehet oder geschlagen wird. Er muß aus sehr gutem Eisen verfertiget werden, welches weder zu hart noch zu weich ist; weil er in jenem Fall leicht springen, in diesem aber sich biegen und der Gewalt nicht hinlänglich widerstehen würde. Man muß Bohrstösser von verschiedener Art haben, wie sie die verschiedene Arten von härtern oder weichern Steinen und Mineralien jedesmal erfordern. Wenn der Bohrer auf Steine kommt, so muß man fleißig Wasser zugiessen, theils damit er sich nicht zu sehr erhitze, und theils damit der Stein selbsten dadurch in etwas erweichet werden möge.

Bergbohrmaschine ist eine Maschine, deren man sich bei den Bergwerken bedient, um Luftlöcher und Windschächte zu durchbohren. Er bestehet aus dem gewöhnlichen Bergbohrer und einem Kunstrad, welches,

ches, von zween Menschen in Bewegung gesetzt, den Bohrer hebt und wiederum fallen läßt, damit er durch den Fall und seine eigene Schwere den Grund und das Gestein nach und nach durchbohre.

Bergcollegien. In Staaten, welche beträchtliche Bergwerke haben, müssen nicht nur Bergämter, sondern auch besondere Bergkollegien errichtet werden, welche aus den Berghauptleuten und Räthen bestehen, und alle in das Bergwerks- und Hüttenwesen einschlagende Geschäfte besorgen, weil hierzu besondere Kenntnisse erfordert werden, welche man von den Mitgliedern der übrigen Landeskollegien nicht fordern kann.

Bergcrystall, s. Kristall.

Bergeisen ist ein hammerähnliches Werkzeug, an einem Ort mit einer kleinen Bahn, am andern aber mit einer viereckigten Spitze versehen, und hat in der Mitte ein Oehr, worein ein Halm gesteckt werden kann. Es wird mit der Spitze oder dem Ort am Gestein angeführt, und mit dem Handfäustel auf die kleine Bahn geschlagen und dadurch von dem Gestein ein Stück nach dem andern abgeschlagen oder gewonnen.

Bergfarben werden die durch Beymischung der Metalle gefärbte Erden genennet. Sie sind entweder schon für sich Farben, oder werden erst durch das Schlemmen und Brennen dazu bereitet.

Bergfasan, s. Auerhahn.

Bergfeste heißt eine Säule oder ein Pfeiler aus vestem Gestein, den die Bergleute in der Mitte eines Ganges stehen lassen, damit die Grube eine sichere Unterstützung haben möge.

Bergfisch nennet man denjenigen Stockfisch, welcher bey Bergen in Norwegen gefangen wird.

Bergflachs, s. Amianth.

Bergflöße oder Bergflüße heißen diejenige falsche Edelsteine, die zuweilen in den harten Drüsen brechen und oft die Härte des Diamants haben, so daß man Glaß damit schneiden kann; sie fließen aber im Feuer und heißen daher Bergflüße.

Bergforelle, s. Salm.

Berggrün, grüne Bergerde, lat. *Cuprum solutum vel corrosum*, *praecipitatum viride*, Wallerii, eine bekannte grüne Mahlerfarbe, ist nichts als ein durch Säuren oder Alkali natürlicher Weise niedergeschlagenes Kupfer, welches mit einem von beyden Auflösungsmitteln, das der Natur des niederschlagenden zuwider ist, eine Gährung macht. Man hat zweyerley Arten Berggrün, nämlich die grüne Bergerde, welche eine Ocherart ist, und das reine Berggrün, welches ziemlich reich an Kupfer und an seiner schönen Farbe leicht zu erkennen ist.

Bergbäckelchen ist ein kleiner zierlich gearbeiteter Spitzhammer, welchen die Steiger und andere Bergofficier, als ein Vorzugszeichen ihres Standes zu führen pflegen.

Bergbäuer heißen erfahrne und tüchtige Bergleute, welche zu den wichtigsten Arbeiten, als Bohren und Schießen angestellet werden.

Berghaspel, s. Haspel.

Berghuhn, *Tetraon*, Linn. Unter diesem allgemeinen Geschlechtsnamen begreift Linnee sowohl den Auerhahn, als die Rebhüner, Birkhühner und Wachteln, wovon die besondere Artickel nachzusehen sind. Das Hauptkennzeichen, wodurch man dieses Geschlecht von andern unterscheiden kann, ist ein kahler warziger Flecken, welchen alle Gattungen an den Augen haben.

Bergkasten ist ein gemeiner hölzerner Kasten, etwa 5 Ellen lang, 2 Ellen breit und ½, oder ¾ Ellen hoch

hoch, worein 90 bis 100 Körbe Erz gehen. In diesen werden unten in der Grube, nur diejenige Bergarten gesammlet, welche ausgefördert zu werden verdienen; und er hat um deswillen ein bestimmtes Maas, damit man das ausgeförderte Erz nicht noch einmal zu messen braucht.

Bergknappe heißt ein junger munterer Bergmann, der noch allen Arbeiten vorstehen kann.

Bergknechte heißen diejenige Bergleute, welche noch nicht als Häuer gebraucht werden können, sondern das Erz aus der Grube ziehen müssen.

Bergkristal, s. Kristall.

Bergmännisch bauen heißt den Bergbau nicht blos auf den gegenwärtigen Nutzen, sondern dauerhaft und mit Vorsicht einrichten und treiben.

Bergmanufakturen werden diejenige Anstalten genennet, in welchen Zinnober, Grünspan, Sublimat, Bleyweiß, Mennig, Berggrün, Bleygelb und andere mineralische Farben verfertiget werden.

Bergtalg ist eine fette und schmierige Bergart, welche wie Katzensilber glänzt, aber kein Metall enthält.

Bergtheile, s. Kuxen.

Bergtrog ist eine Mulde, mit welcher die Bergleute das Erz und Zwitter in die Kärren und Kübel stürzen.

Bergwerck, s. Bergbau.

Bergwercksregal. Dieses begreift in sich alle Erze der Metalle und Halbmetalle, wie auch alle andere Mineralien und Foßilien, die in Gängen und Flözen streichen, oder worauf ein ordentlicher Bergbau geführt werden muß.

Die Bergwerke werden entweder auf Rechnung der Kammer gebauet oder von Privatpersonen gemiethet. In jenem Fall bestehen die Einkünfte des Bergwerkregals in der ganzen Ausbeute, in dem letztern Fall aber in dem Zehenden, welchen der

Staat von allen gewonnenen Metallen und Halbmetallen sowohl, als aus andern von den Mineralien entstehenden Produkten und Waaren zu genießen hat. Denn obgleich die Vorsorge für das Aufnehmen des Bergbaues erfordert, den neuangehenden Werken gewisse Freyjahre zu gestatten, auch solchen, die noch in keiner Ausbeute stehen, einen Theil desselbigen nachzulassen; so bleiben dennoch bey einem blühenden Bergbau wichtige Einkünfte davon übrig. Die Quartalgelder, welche die Gewerkschaften meistens zu erlegen haben, geben gleichfalls einige Einkünfte; der Vortheil aber, welcher aus dem Verkauf der gewonnenen Metalle dem Staat zuwächst, ist ungleich erheblicher. Dieses Recht gebühret ihme, vermög des Bergwerksregals, nicht allein bey dem Gold und Silber, sondern auch bey allen andern Metallen und Halbmetallen. Man pflegt zwar auch dem Landesherrn das Vorkaufsrecht an den zum Verkauf ausgesetzten Kuxen zuzueignen; allein dieses scheinet nur alsdann statt zu haben, wenn ganze Bergwerke zu verkaufen sind, oder wenn der Landesherr bereits ein Mitgewerke an derjenigen Fundgrube ist, bey welcher Kuxen verkauft werden.

Ausserdeme reserviren sich die Landesherren auch bisweilen noch das Recht, Haupt- und Erbstollen, wodurch vielen Zechen eines Gebürges die Wasser abgeführt werden, selbst zu treiben, oder jemand damit besonders zu belehnen; und alsdann haben sie nicht nur das sogenannte Stollenneuntel, oder einen andern bestimmten Antheil zu geniesen, sondern sie können auch auf den gemietheten Gängen, die der Erbstolle berührt, auf eine gewisse Höhe und Weite das Erz aushauen lassen.

In einigen Ländern ist auch eine eigene Schmelzanstalt eingeführt, woselbst alle Gewerke ihre gewonnene Erze schmelzen lassen müssen, und dafür den Ge-

Gehalt, nach gemachter Probe und Gegenprobe, nach Abzug der Schmelzungskosten vergütet erhalten.

Man behauptet, daß eine solche Anstalt den Bergbau sehr befördere, weil das Schmelzen im Großen viel wirthschaftlicher, als im Kleinen betrieben werden könne; allein es ist dagegen auch nicht zu läugnen, daß sie im Gegentheil zu mancherley Bedrückungen und Vervortheilungen der Gewerkschaften mißbraucht werden, wenigstens unangenehme Streitigkeiten veranlassen könne.

Bergzehende ist der zehende Theil aller gewonnenen und zu gut gemachten Erze und anderer zum Bergwerksregal gehörigen Produkte, welchen die Gewerkschaften an den Landesherrn entweder abliefern oder mit Geld bezahlen müssen. Die Sicherheit seines Ertrags beruhet lediglich auf der Treue des hierauf verpflichteten Rechnungsführers der Gewerkschaft.

Bergzinn heißt dasjenige Zinn, welches ohne allen Zusatz und noch so rein ist, wie es aus der Schmelzhütte kommt.

Bergzinnober, s. Zinnober.

Beril ist ein leichter und feiner wollener Zeug, der besonders in Sachsen häufig verfertiget und zu leichten Kleidern verwendet wird.

Berill, lat. *Berillus*, *Aqua marina*, *Nitrum quarzosum pellucidum ex viridi caeruleum*, Linn. fr. *Beril* oder *Aigue marine*, ist ein quarzartiger, kristallförmiger, durchsichtiger, blaulichgrüner oder meergrüner Edelstein, welcher seine Farbe im Feuer verliehrt und für sich schmelzt. Er gehört unter die weichsten Edelsteine, und hat ungefähr die Härte des Smaragds, wird also mit Unrecht zu den Topasarten gezehlt, da er ihnen an Härte nicht beykommt. Er findet sich in Stücken bis zur Größe eines Hühnereyes, wiewohl selten ohne Federn und Ritze. Die dun-

dunkelgrüne sind niemals so schön und feurig, als die lichtgrüne. Diejenige, welche so sehr in das Weiße fallen, daß man ihre grüne Farbe kaum bemerkt, kommen, wenn sie rein und gut geschliffen sind, öfters den Diamanten an Schönheit nahe; nur ist sie von keiner hinlänglichen Dauer. Man verkauft die schönsten für orientalische, obwohl zu vermuthen ist, daß sie, gleich den übrigen, aus Sachsen, Böhmen und Ungarn kommen. Aus Bleyglaß, Kupfer und Kobold erhält man einen schönen Aquamarinfluß.

Berkan, Bercan, Beracan, fr. *Barracan*, ist ein wollener Zeug mit einem leinwandartigen Grunde, welcher mit vier Schäften und eben so viel Tritten gewebet wird. Er ist eine Art von Kamelot, aber von einem viel größern Korn, als der gewöhnliche. Bisweilen werden auch Kammeelhaare oder Seide unter die gezwirnte wollene Fäden genommen. Er wird nicht gewalkt, sondern man läßt ihn nur dreymal mit reinem Wasser kochen, oder durch den Sud gehen, wodurch er die erforderliche Dichtigkeit erhält und zugleich biegsam bleibt. Ein guter Berkan muß fein gleich, von einem runden Korn und so dicht und derb seyn, daß das Wasser nicht durchdringen kann. Zuweilen giebt man ihm mit dem Kalander einen Glanz.

Berkowitz ist ein rußisches Gewicht, welches 10 Pude oder 100 rußische Pfunde enthält, die ungefähr 337¼ hamburg. Pfunde ausmachen.

Berlin. Diese königlich preußische Residenz und berühmte Handelsstadt, in der Mittelmark Brandenburg gelegen, hält anjetzo nach königl. Verordnung von 17 Jun. 1765. und 29 Oct. 1766. Buch und Rechnung in

- **Pfunden** oder **Livres** a 24 **Groschen** a 12 Pfenninge Banko.

Vor

Vor diesen Verordnungen führte man Buch und Rechnung in

Thalern a 24 Groschen a 12 Pfenninge Courrent.

Diese Münzen haben zu einander folgendes Verhältniß:

Liv. Bco	Thlr.	Gr. Bko	Gr.	Pf. Bco	Pf.
1	$1\frac{1}{4}$	24	30	288	360
	1	$19\frac{1}{5}$	24	$230\frac{2}{5}$	288
		1	$1\frac{1}{4}$	12	15
			1	$9\frac{3}{5}$	12
				1	$1\frac{1}{4}$

Die würklich geprägten Landesmünzen sind:

in Gold

Dukaten a $2\frac{3}{4}$ Rthlr. sind 16 pro Cent m. o. w. schlechter als Banko.

Dopp. Frd'or	a 10 Rthlr.		sind durch das Banko Edikt 25 p. C. schlechter gesetzt, als Banko,
einf. dito	a 5	:	
halbe dito	a $2\frac{1}{2}$	:	

indessen koursiren selbige nebst Louisd'or, Karld'or, Augustd'or zu 21 p. Cent Verlust m. o. w. gegen Bankogeld.

In Silber.

Thaler zu	24	Gr.	sind unter dem Namen preuß. Courant bekannt, u. durch das Bankoedikt vom 29 Oct. 1766. zu $31\frac{1}{4}$. p. C. Verlust gegen Banko gesetzt.
halbe dito zu	12	:	
Drittel dito zu	8	:	
Viertel dito zu	6	:	
Sechstel dito zu	4	:	
Zwölftel dito zu	2	:	
Vier u. zwanzigstel zu	1	:	

An Scheidemünzen aber Stücke zu 6, 4 und 3 Pf.

in Kupfer

Stücke zu 3 und 1 Pf.

An fremden Münzsorten rouliren allhier und gelten nach dem Stück in Frd'or

in Gold

Souverainsd'or a 3 Dukaten	:	$8\frac{1}{4}$ Thlr.
Karolins, Schildlouisd'or, Guinees	:	6 :
alte Franzlouisd'or, Braunsch. Karld'or, Sächsische Augustd'or	: :	5 :

in Silber.

Laubthlr. $1\frac{1}{2}$ Thlr., Louisblanc und Albertus Thaler $1\frac{1}{3}$ Thlr., Rubels $1\frac{1}{4}$ Thaler. Wann man allhier Gelder verwechselt, so nicht durch die Bank gehen müßen, so wird der Agio davon in Thalern bedungen, und dieses war die Art, der man sich durchaus bediente, ehe die Bank errichtet war.

Das Gold wird nach Karaten und Grän, der Karat zu 12 Grän, und die Mark zu 24 Karaten oder 288 Grän gerechnet, in der Feine probirt. Die Mark feinen Goldes gilt 191 Thaler, w. o. m. in Friedrichsd'or, die Mark feines Silber von 1 Loth a 18 Grän aber 14 Thaler, w. o. m. auch an Friedrichsd'or.

Den Münzfuß betreffend, so werden aus einer Köllnischen Mark feinen Silbers 14 Thaler neues preuß. Courrantgeld geschlagen.

Jedes Pari ist in Silbermünze zwischen Hamburg und Berlin 152 Thaler preuß. Cour. gegen 100 Thaler hamb. Banko, und $123\frac{1}{2}$ Thlr. preuß. Cour. gegen 100 Thlr. hamb. Cour. Nach den Goldmünzen hingegen gerechnet, sind 100 Thaler hamb. Banko gleich 139 Thaler, w. o. m. an Friedrichsd'or.

Vom Handelsgewicht hat der Centner 5 Stein oder 110 Pf. Mit demselben Handelsgewicht wird

wird auch Gold und Silber gewogen nach folgender Eintheilung und Verhältniß:

Mark	Loth	Quint	Pf.	Heller.
1	16	64	256	512
	1	4	16	32
		1	4	8
			1	2

110 Pfunde zu Berlin wiegen 106⅞ Pfunde in Hamburg.

Das Getraid wird mit Wispeln gemessen. 1 Wispel hat 24 Scheffel, dieser 4 Viertel, und dieses 4 Metzen. Eine hamb. Last macht 61 Berliner Scheffel.

1 Fuder Wein hat 6 Ohm, 12 Eimer, 24 Anker, 768 Maas oder Quart, oder 1536 Nösel. 1 Oxhoft hat 3 Eymer, 1 Faß hält 2 Tonnen, 8 Oehmchen, 192 Quart. 4 Maas in Berlin sind 5 Quartier in Hamburg.

Eine große Hufe Landes hat 30 große Morgen, eine Hackenhufe 2 große Morgen, eine Landhufe aber einen großen Morgen. Ein großer Morgen ist 400 Quadratruthen und ein kleiner Morgen 180 Quadratruthen. Eine Ruthe hat 11 a 12 Fuß zu 137$\frac{3}{10}$ franz. Linien. 75 Rheinländ. Fuß sind also gleich 76 berlin. Fuß.

Die Berliner Elle ist 295$\frac{6}{10}$ französ. Linien lang und 27 brabantische Ellen sind gleich 28 Berliner Ellen, oder 55 Berliner Ellen betragen 64 hamburg. Ellen.

Ein Decher ist 10; ein Dutzend 12; und ein Mandel 15 Stücke. Eine Steige hat 20; ein Zimmer 40; und 1 Schock 60 Stücke. Ein Saum hat 22 Tücher. Eine Last Heringe hat 12 Tonnen.

Seit dem 20 Julius 1765. ist allhier eine öffentliche Giro und Lehenbanko errichtet. Die davon unterm 17 Junius 1765. und 29 Oct. 1766 bekannt ge-

gemachten Edikte geben die eigentliche Einrichtung derselben näher zu erkennen. Indessen hat sich seit dieser Einrichtung der **Berliner Wechsel** nach andern Plätzen verändert, und die nunmehrigen Kourszettel in Banko geben folgende Kourse an, nämlich:

Berlin wechselt mit folgenden Städten und

giebt in seinem Gelde	empfängt aber dafür	in
1 Liv. Banko	44 St. Bko m. o. w.	Amsterdam
1 Liv. Banko	$45\frac{1}{2}$ St. Cour.	dito
$100\frac{1}{2}$ Liv. Bko m. o. w.	100 Liv. Banko	Breslau
$100\frac{1}{2}$ Liv. Bko m, o. w.	100 Liv. Banko	Cleve
1 Liv. Bko	133 gr. Pohl. m. o. w.	Danzig
1 L. Banko	113 kr. Cour.	Frankf. am M.
1 Liv. Banko	$43\frac{1}{2}$ Schil. Lüb. Banko	Hamburg
1 Liv. Banko	55 Schil. Lüb. Cour.	dito
$100\frac{1}{2}$ Liv. Bko m. o. w.	100 Liv. Banko	Hamm u. Aurich
$100\frac{1}{2}$ Liv. Bko m. o w..	100 Liv. Banko	Königsberg
1 Liv. Bko	$29\frac{1}{2}$ gr. Ld'or m. o. w.	Leipzig
1 Liv. Bko	96 Sols	Lion und Paris
1 Liv. Bko	50 Pf. Sterl.	London
$100\frac{1}{2}$ L.B.m.o.w.	100 Liv. Banko	Magdeburg und Halberstadt
$100\frac{1}{2}$ L.B.m.o.w.	100 Liv. Banko	Stettin
1 Liv. Bko	112 kr. Cor.m.o.w	Wien

Die

Die Liv. Banko in allen vorstehenden preuß. Städten, als Königsberg, Magdeburg, Stettin rc. werden durchaus mit dem vesten Agio zu 131¼ p. Cent in preuß. Cour. Thalern reduciret, weil an diesen Plätzen an und vor sich keine Banko Liv. sind.

Ein **Uso** ist 14 Tage nach der Acceptation. Zu **Respekttagen** sind drey verstattet, bis wohin der Acceptant die Zahlung auszusetzen befugt ist: wäre aber der dritte Tag ein Sonntag, oder bey den Juden ein Sonnabend, so muß die Zahlung am 2ten; und wenn alle 3 Respekttage Feyertage wären, so muß sie am ordentlichen Verfalltage geleistet werden.

Berlinerblau, s. Blau.

Berme ist bey dem Wasserbau ein Streifen Landes, der vor oder hinter dem Deiche unangetastet stehen bleibt, wenn das Erdreich zur Aufschüttung des Deiches ausgestochen wird.

Bermen, s. Hefen.

Bern. Die Hauptstadt des Kantons Bern in der Schweiz hält nebst dem davon abhängenden franz. Theil le Pais de Vaud genannt, **Buch und Rechnung** in Livres zu 20 Sous a 12 Deniers, oder nach Livres zu 10 Batzen a 4 kr., wie auch nach Kronen zu 25 Batzen a 4 Kreutzer.

Diese Rechnungsmünzen haben zu einander folgendes Verhältniß:

Kronen	Liv.	Guld.	Batz.	Sols	Kreuz.	Den.
1	2½	6¼	25	50	100	600
	1	2½	10	20	40	240
		1	4	8	16	96
			1	2	4	24
				1	2	12
					1	6

Man hat in dem deutschen Theile des Kantons Bern noch einen andern Livre, welcher nur 7½ Batzen oder 30 kr. oder 50 Sols gilt, und also nur ¾ von

dem obigen Livre ausmacht. 4 Solche Liv. thun also 3 Liv. von den obigen. Desgleichen hat man noch einen andern Gulden, den man zu 50 Schillingen oder 66⅔ kr. berechnet, 3 solche Gulden thun also 5 Liv. von den obigen.

Wirkliche **Münzen**, die der Kanton Bern schlagen läßt, sind in **Golde**: Dukaten zu 8 Livres oder 70 Batzen; und in **Silber**: a) Patakons zu 3 Liv. 6 Sous oder 33 Batzen; b) Fünfbatzen- oder Zehensousstücke; c) ganze und halbe Batzen zu 4 und 2 Kreuzern; und d) ganze und halbe Kreuzer von 6 und 3 Deniers.

Von **fremden Münzen** koursiren und gelten: a) die neue Schildlouisd'or zu 16 Livres; b) die alte Louisd'or oder spanische Pistolen 12 Livres 14 Sous; c) ein Mirleton 12 Livres 6 Sous; d) JL Louisd'or 18 Liv. 6 Sous; d) ein Noailles Louisd'or 23 Liv. 5 Sous; f) ein Sonnenlouisd'or 15 Liv. 10 Sous; g) ein Dukat 7 Liv.; h) eine Dublone 27 Liv.; i) ein Friedrichsd'or 12 Liv. 10 Sous; k) ein Severin 9 Liv. 10 Sous; l) eine seit 1755 geschlagene savoysche Pistole 18 Liv.; m) ein Laubthaler 4 Liv.; n) ein spanischer Piaster 3. Liv. 10 Sous; o) eine Benovina 5 Liv.; p) ein Navarrathaler 3 Sous; q) ein JL Thaler 3 Liv.; r) ein Bajoir 4 Liv. 4 Sous; s) ein alter Louisblanc 3 Liv. 10 Sous; t) ein seit 1755. geschlagener savois. Skudo 4 Liv. 10 Sous.

Diese Preiße der fremden Münzen verstehen sich in Handel und Wandel, wo sie auch oft noch mehr gelten; wenn man aber diese Münzsorten bey Bezahlung der Renten, und öffentlichen Gefälle angeben will, so werden sie nach dem Tariff der Herren von Bern vom Febr. 1744. gerechnet, welcher die Preiße niedriger rechnet. Denn dieser setzet z. E, alte Louisd'or zu 12 Liv. 10 Sols oder 125 Batzen rc. rc.

In

In Ansehung des **Pari** ist eine Krone 2 Mark 8 Schillinge 3 Liv.; ein Livre 1 Mark, und ein Berner Gulden 5 Schillinge 6 Pfennige hamburg. Kourantgeld ohngefähr werth.

Bern hat keinen ordentlichen **Wechselkours** auf andere Plätze; wenn aber auf einen Ort Wechsel geschlossen werden sollen, so wird der Kours nach dem Kours zwischen solchem Ort und Geneve oder Basel, mit Zuziehung des Preißes, den die Zahlungsmünze in Bern und gedachten booden Städten hat, berechnet und regulirt.

Wegen **Uso und Respekttagen** ist hier nichts verordnet.

Bey dem **Handelsgewichte** hat der Centner 100 Pfund, ein Pf. aber 16 Unzen a 2 Loth, und 4 Quentchen, und ist genau 17 Unzen Pariser Markgewicht schwer: folglich sind 53 Pfunde in Bern gleich 57 Pfunden in Hamburg.

Das **Getraidemaas**, Mütt genannt, hat 12 Berner Mäß, 48 Immi, 96 Achterli, 192 Sechzehnerli und 2 Berner Mäß sind eine Himte in Hamburg.

Bey dem **Maas flüßiger Dinge** hat ein Landfaß 6 Saum; 24 Eimer oder Brente, 600 Maas. Ein Faß aber hat 4 Saum, 16 Eimer, 400 Maas, 11 Berner Maas sind gleich 5 Stübichen in Hamburg.

Der Berner **Fuß** hat 12 Zoll, und ist 100 franz. Linien lang: mithin sind 42 bernische Fuß gleich 43 Fuß hamburg. Die Berner **Elle** verhält sich zu dem dasigen Fuß, wie 72 zu 133. Demnach sind 47 Brabanter Ellen gleich 66 Berner Ellen, und 53 von diesen gleich 52 hamburg. Eine **Klafter** oder **Ruthe** ist 6 Berner Fuß.

Das **Feldmaas** Jauchart oder Morgen genannt, enthält 5000 Quadratschritte. Bey Aeckern

oder Wiesen wird jeder Quadratschritt zu $6\frac{1}{4}$ Quadratfuß; bey den Waldungen hingegen zu 9 Quadratfuß gerechnet.

Bernstein, Agtstein, *Succinum bitumen solidum, durum, nitidum, suave olens,* Cartheus. ist ein Harz, welches man theils in der Erde, hauptsächlich aber in der Ostsee findet, ohne Geschmack und Geruch, hat die Härte eines Steins und nimmt eine schöne Politur an. Ueber dem Feuer zerfließt es, fängt leicht Flamme, giebt auf Kohlen einen ziemlich angenehmen Geruch und läßt nach dem Verbrennen ein schwammiges schwärzliches Ueberbleibsel zurücke. Der Bernstein ist von Farbe weiß oder gelb, dunkelroth, oder auch ganz ins Schwarze fallend; bald ganz durchsichtig, bald halbdurchsitig und zuweilen auch gar undurchsichtig.

Ueber den Ursprung des Bernsteins haben sich die Naturforscher von jeher gestritten und bis jetzo noch nicht vereiniget. Einige halten ihn für ein durch das Meersalz verhärtetes Baumharz, und leiten seinen Ursprung von den großen Fichtenwäldern her, welche die Ostsee nach und nach überschwemmet habe: andere hingegen halten ihn für ein Produkt des Mineralreiches und setzen ihn unter die Erdharze. Der Bernstein wird in dem Königreich Preußen als ein Regale behandelt, und alles was aus der Erde gegraben oder aus dem Meere aufgefischet wird, in die königliche Bernsteinkammer zu Königsberg eingeliefert, woselbst man die schönsten und größten Stücke für den König bey Seite legt, die übrigen aber tonnenweise an die Kaufleute und Bernsteinwechsler verkauft, da denn der Preiß, nach der Größe der Stücke, auf 80 Thaler und noch höher steigt. Diese Bernsteinfischerey soll dem Könige bey 26000 Rthlr. jährlich einbringen.

Die

Die Bernsteindrexler wissen den Bernstein klar zu sieden und zusammen zu kitten, und verfertigen daraus Korallen, Messerschalen, Tobackdosen, Ringe, Armbänder, Stockknöpfe, Degengefäße, Uhrgehäuse u. d. g. m. Die zur Verarbeitung untaugliche ganz kleine Stücke aber werden theils in den Apotheken zu Rauchpulver und mancherley Arzneyen, theils aber und hauptsächlich von den Lackirern zu Bereitung des Bernsteinfirnisses gebraucht, wovon unter dem Artickel **Lack** das mehrere zu finden ist.

Daß der Bernstein anfänglich weich seye und erst nachhero seine Härte erlange, ist daraus abzunehmen, weil man in selbigem öfters Insekten und andere fremde Körper eingeschlossen findet. Der schwarze Bernstein ist sehr selten, man giebt aber öfters, jedoch mit Unrecht dem Agat diesen Namen.

Bernsteinfirniß, s. Lackfirniß.

Bernthaler oder **Bernerthaler** heißen diejenige Thaler, welche der Kanton Bern schlagen läßt. Ihr Gehalt und Werth ist aus dem Artickel Bern zu entnehmen.

Berohren heißt das Holzwerk eines Gebäudes, welches mit Gips oder Kalk verkleidet werden solle, mit Rohr überziehen, damit die Verkleidung daran hafte.

Bersching, s. Persch.

Besatzteich, s. Haupteich.

Besatzung heißt theils diejenige Gattung junger Fische, welche in die Haupt- oder Besatzteiche eingesetzet werden, und theils das Geschäfte der Einsetzung selbsten. Von jener handelt der Artickel **Setzling**, von diesen aber wollen wir nur folgendes kürzlich bemerken. In große, kalte und wasserreiche Teiche, welche einen so starken Ab- und Zufluß von Wasser haben, daß sie nicht bis auf den Grund einfrieren können, muß man starke Setzlinge von 2 und

3 Pfunden zur Besatzung nehmen, welche man sodann 2 und 3 Jahre darinnen läßt, bis sie 6, 8 und 10 pfündig geworden sind; und zu dieser Art von Besatzung ist der Herbst die beste Zeit. Bey Teichen von gewöhnlicher Größe hingegen, welche im Winter bis auf den Grund einfrieren und dahero alle Jahre ausgefischet werden, muß die Besatzung im Frühjahr vorgenommen werden. Das ganze Geschäfte bestehet darinnen, daß man den Teich mit Wasser anlaufen läßt, die Setzlinge herbey führt, hinein wirft und ihre Zahl aufschreibt, damit man beyläufig wissen kann, was man im Herbste heraus zu fischen hat; man muß aber die Zeit und Witterung sorgfältig dazu auswählen, weil unendlich viel davon abhängt. Denn wann die Wärme schon zu groß ist, so ermatten die Setzlinge, während dem Transport, Herausnehmen aus der Winterung und Einwerfen in den Hauptteich so sehr, daß viele davon abstehen und die übrige nicht mehr anschlagen werden; wenn hingegen nach der Besatzung noch heftige Kälte einfällt, so erstarren die an die warme Winterung gewöhnte Setzlinge in dem Hauptteiche, und ihr ganzes Wachsthum ist dahin. Auf eine Quadratruthe Weiherinhalt, rechnet man insgemein einen Karpfensetzling von 1 auch $\frac{3}{4}$ Pfunden; Hechte muß man in geringerer Zahl einwerfen, von Perschen und andern kleinern Fischen aber reichlicher besetzen, und nicht vergessen, den Hechten eine gute Portion Karpfenbrut zur Speise zuzugeben. Man muß aber dabey die Beschaffenheit des magern oder fetten Bodens zu Rathe ziehen, und überlegen, ob der Teich Raubvögeln und andern der Besatzung nachtheiligen Thieren stark ausgesetzet seye, auch, ob er sein Wasser den ganzen Sommer hindurch zu behalten pflege, oder vielleicht bey einfallender Dürre bis zur Helfte eintrockne; und hiernach ist die Besa-

tzung

tzung zu vermindern oder zu verstärken: im Grunde aber ist es immer sicherer, zu wenige als zu viele Setzlinge einzusetzen, weil in diesem Falle alle zusammen nichts wachsen, in jenem Fall aber die wenige um so besser anschlagen.

Von der Besetzung der Streich- und Streckteiche sind diese besondere Artickel nachzusehen; übrigens aber ist wohl zu merken, daß man die Setzlinge sanft in das Wasser lassen muß, weil sie sonsten, wenn sie hart hinein geworfen werden, leicht ersticken, ihre Blase zersprengen oder sonsten Schaden nehmen.

Von der Besatzung der **Schlösser**, s. Eingericht.

Beschalen heißt 1) bey den **Kurzmesserschmieden** die Messerklingen mit Schalen und Heften versehen, welche gemeiniglich aus Horn, Bein u. d. g. zu bestehen pflegen; bey dem Bauwesen aber: die Decke eines Zimmers, welche mit Gips überkleidet werden solle, mit dünnen und rauhen Bretern überziehen.

Beschaler heißen diejenige Messerschmiede, welche keine Messerklingen verfertigen, sondern selbige nur beschalen.

Beschauanstalten heißen diejenige Anstalten der Landesherrschaft, da besondere kunstverständige Personen authorisirt und beeidiget werden, gegen eine billiche Gebühr, die Manufakturwaaren zu besichtigen, nach einem ihnen vorgeschriebenen Reglement zu prüfen, und entweder als gute Waare zu bezeichnen, oder als untauglich zu verwerfen. Die Aufnahme der inländischen Manufakturen hängt vorzüglich von der Strenge und Akkuratesse der Beschauanstalten ab, und man findet sie nirgend strenger als in England, aber auch keine bessere Waaren als die engländischen. Eine sorgfältige Policey unterwirft auch die Viehezucht besondern Beschauanstalten, und läßt kein

Stück Vieh auf die gemeine Weide gehen, welches nicht vorhero von den hierzu verordneten Personen besichtiget und gesund befunden worden ist, so wie man sich auch bey Erkaufung fremden Viehes mit obrigkeitl. Attestaten legitimiren muß, daß es von unverdächtigen Orten herkomme, damit nicht ganze Heerden angesteckt und die Viehseuchen weiter verbreitet werden mögen.

Beschellen heißt das Begatten des Hengstes mit der Stutte, wovon unter Pferdezucht das mehrere zu finden ist.

Bescheller heißt ein Hengst, welcher zum Belegen der Stutten gehalten wird, s. Pferdezucht.

Bescheichen, s. Hauptrecht.

Beschicken heißt bey den Schmelzhütten, den Erzen, nachdem sie geröstet sind, den zum Schmelzen nöthigen Zusatz geben.

Beschickung, s. Legirung.

Beschickungsrechnung, s. ebendas.

Beschickungsregel, s. ebendas.

Beschießordnung heißt diejenige Vorschrift der Obrigkeit, wornach sich die zu Besichtung und Probirung des Schießgewehrs in den Fabricken, welches man das Beschießen nennet, aufgestellte Personen zu achten haben. Solchen guten Beschauanstalten hat die Gewehrfabrick zu Suhla im Hennebergischen vorzüglich ihr Aufkommen zu verdanken.

Beschläge, s. Beschlagen.

Beschlagen heißt a) wenn Schmiede, Schlösser, Gürtler etwas mit eisernen oder metallenen Bändern, Schlössern, Schilden u. d. g. versehen; b) wenn die Zimmerleute von den Baustämmen die Rinde an 4 Seiten abhauen, und c) wenn die Hufschmiede den Pferden Hufeisen auflegen, wovon das Wort Hufeisen nachzusehen ist.

Be=

Beschneidehobel, s. Schnitthobel.

Beschneiden. Von dem Beschneiden des Weinstocks ist der Artickel Weinbau nachzusehen. Von dem Beschneiden der Bäume aber folgendes zu merken.

Die Obstbäume werden in zweyerley Absichten beschnitten, entweder um ihre Schönheit oder ihre Fruchtbarkeit zu befördern. Jene hängt von den Holzknöpfen, diese aber von den Blüthknöpfen ab. Die rechte Zeit zum Beschneiden ist also diejenige, in welcher man beederley Knöpfe genau voneinander unterscheiden kann; welche bey einigen schon in der Mitte des Novembers, bey andern aber erst in dem halben Februar anfängt.

Wenn man an einem muntern Baum die starken Zweige zu lange läßt, so stärken sich seine Wurzeln immer mehr, die starke Zweige vermehren sich, er treibt in das Holz und bringt keine Früchte; schneidet man sie hingegen zu kurz, so hören die Wurzeln auf zu wirken und der Baum fängt an zu schmachten. Wenn aber ein Baum schwach treibt, so zeiget dieses an, daß seine Wurzeln schmachten. Man muß ihn daher entladen und seine Aeste kurz schneiden, damit sie sich selbst und hierdurch auch die Wurzeln stärken.

Wenn der Baum auf einer Seite allzusehr treibt, so muß man auf selbiger die starken Zweige kurz schneiden, damit der Saft daselbst mehr Widerstand, nicht so viele und nicht so breite, folglich seiner Wirkung weniger günstige Auswege finde, und dadurch veranlasset werde, mehr auf die entgegen stehende Seite sich zu ziehen. Alle mittelmäsige und schwache Aeste aber muß man daselbst stehen lassen, damit sich der Saft in selbigen verzehren und nicht ausserordentliche Auswege suchen möge.

An den Fruchtbäumen unterscheidet man sieben Gattungen von Zweigen; nämlich Holzzweige,

Fruchtzweige, schwache Zweige, kleine schwache Zweige, allzu freche Zweige oder Wasserreiser, falsche Holzzweige und kleine Fruchtzweige.

Ein **Holzzweig** ist derjenige, welcher aus dem letzten oder obersten Auge des beschnittenen Zweiges hervorkommt, und ist gemeiniglich der längste und stärkste unter allen, welche dieser Zweig treibt. Man läßt ihn bey dem Schnitt so lange, als es die gesuchte Form des Baumes erfordert.

Fruchtzweige heißen diejenige, welche zwischen dem letzten Auge des beschnittenen Zweiges und dem vorhergehenden Schnitt entstehen. Sie sind geringer als die Holzzweige und um so schwächer, je näher sie an dem vorhergehenden Schnitt hervorkommen. Die Länge oder Kürze des Schnitts hängt von der Stellung ihrer Fruchtknöpfe ab. Stehen diese nahe an dem Ursprung der Zweige, so schneidet man sie kurz; stehen sie hingegen weit davon, so läßt man sie länger, schneidet sie aber allezeit an einem Fruchtauge, weil über den Früchten sich noch allemal einige Blätter befinden sollen.

Ein **schwacher Zweig** ist ein dünner und langer Fruchtzweig, an dem die Augen platt sind und weit voneinander stehen. Wegen seiner Schwäche kann er der Frucht die gehörige Nahrung nicht geben, und wird also weggeschnitten, wenn er nicht just zu Ausfüllung eines leeren Platzes nöthig ist, als in welchem Fall man ihn bis auf ein Auge abschneidet.

Das **Wasserreis** oder **Räuber** genannt, ist ein ausgearteter Fruchtzweig, oder statt eines Fruchtzweiges an dem letzten Schnitt hervorgekommen. Er ist stärker, oder wenigstens eben so stark, als ein Holzzweig, lang und dick, hat eine grüne Rinde, platte und weit voneinander stehende Augen, und gehet gerade in die Höhe. Er verursachet Unordnung in der Gestalt

stalt und dem Wuchse des Baums und wird also weggeschnitten. Noch besser aber ist es, wenn man ihn bald genug wahrnimmt und von Zeit zu Zeit abzwickt, damit nicht die dahin gezogene Menge des Saftes in die benachbarten Fruchtzweige dringe und verursache, daß sie ebenfalls ausarten.

Der falsche Holzzweig entstehet wider die natürliche Ordnung an dem alten Schnitt oder gar an dem Stamme des Baums. An Bäumen, die in gutem Wachsthum stehen, wird er wie ein Wasserschuß behandelt; wenn aber der ober ihm stehende Ast, oder wohl gar der obere Theil des ganzen Baums abstehen will, so wirft man den Ast oder wohl gar den Baum ab und läßt den faschen Holzzweig stehen, um dessen Stelle zu ersetzen.

Der kleine Fruchtzweig ist an den Steinobstbäumen zu finden, höchsten 2 Zoll lang, seiner ganzen Länge nach mit schönen Augen oder am Ende mit einem Büschel von Fruchtknöpfen und einem einzigen Laubknopf besetzt. Wenn dieser letzte mangelt, so schneidet man den Zweig weg, weil er seine Frucht nicht ernähren kann. Er bringt höchstens 3 Jahre lang Früchte und verdirbt hernach. An andern Bäumen ist er 6 bis 15 Linien lang, ungleich, von gleichlaufenden Ringen gleichsam zusammen gesetzt, und endiget sich oben mit einem dicken Knopfe. Im Frühlinge kommt aus ihm ein Strauß von Blumen, und an der Seite des Blumenstraußes zeigen sich einer oder zween Knöpfe mit einigen Blättern. Nach der Zeitigung der Frucht verdirbt das Ende des Zweiges, woran er gestanden. Im folgenden Frühjahr öfnen sich die Knöpfe, welche an dem gemeinschaftlichen Stiel der Blumen, oder an der Seite ihrer Stiele angesetzt hatten und zeugen ebenmäßig Blumen und neue Knöpfe. Dieses geschiehet immer so 6 höchstens 7 Jahre nach-

ein-

einander. Aus diesem Zweig wird also ein Ast, der 6 bis 8 Zoll lang, krumm, knotig und von ungleicher Dicke ist. Ein solcher kleiner Fruchtzweig muß ganz gelassen und nicht geschnitten werden, er mag stehen wo oder wie er will.

Bey **iungen Bäumen** richtet man sich mit dem Schnitte einzig und allein nach der Absicht, einen vollkommen schönen Baum mit gesunden und wo möglich, auf allen Seiten gleich stehenden Aesten zu ziehen, und dieser Absicht opfert man also nicht selten einen gesunden und untadelhaften Zweig auf. Der Baum mag hochstämmig, oder ein Spalierbaum oder eine Piramide werden sollen, so müssen doch immer die untern Aeste größer und stärker sein, als die obern, und es verstehet sich also von selbsten, daß man diese kürzer schneiden muß als jene.

Wenn hingegen **ein schon gebildeter Baum** geschnitten werden soll, so heftet man denselben völlig los, säubert ihn von den Bimsen, Bindweiden, trockenen Blättern und allem, was eine Nachläßigkeit des Gärtners verrathen oder den Insekten zum Aufenthalt dienen kann, und schneidet alle Stumpen weg, ingleichem alle Wülste, welche von einem nicht genau genug nach den Knöpfen geführten Schnitt herrühren, wie auch alle tode, erschöpfte, und von Gummi oder Krebs angegriffene Aeste oder Zweige. Die Holzzweige sind die wesendlichsten Theile eines Baumes und die Mutter aller andern Zweige. Man muß dahero immer eine hinlängliche Anzahl von der besten Beschaffenheit daran lassen. Man fängt unten am Baum an, und sucht zu den Holzzweigen die schönsten und stärksten am Ende des letzten Schnitts hervorgekommenen Zweige aus, und läßt solche 5 bis 12 Zoll lang, nachdem der Baum matt oder munter ist. Pfersichbäumen und Birnbäumen, die in ihrem Wachsthum noch nicht

ge-

gemäßigt sind, darf man noch weniger von der Länge ihrer Zweige nehmen. So wie man am Baum in die Höhe kommt, schneidet man schwächere Zweige auf das Holz, nämlich die stärksten von den mittelmäsigen; ganz oben aber stutzet man den letzten Schnitt von einem mittelmäßigen Zweige, er mag Fruchtknöpfe haben oder nicht.

Nun sucht man auch die Fruchtzweige von unten herauf und läßt nur so viele davon stehen, als zur Besetzung des Baums nöthig sind, wählet aber hierzu die stärksten und am vortheihaftesten situirten aus, und schneidet hingegen diejenigen weg, die wegen ihrer Schwäche keine große und schöne Frucht hervorbringen können. Oben am Baum hingegen läßt man so viele stehen, als nur ohne Unordnung bleiben können, wenn anders der Baum durch die Fruchtbarkeit des vorigen Jahres nicht geschwächet worden ist. Die Länge des Schnitts komint auf die Stelle der Fruchtknöpfe an. Zween Zweige an einem Schnitt von 3 bis 4 Zollen verursachen Unordnung und lassen dem Baum zu viel Holz; ein einziger Zweig an einem Schnitt von 12 bis 15 Zollen hält hingegen den Baum nicht hinlänglich besetzt und veranlaßt leere Plätze oder falsche Holzzweige. Uebrigens nimmt man unten am Baum alle schwache und ganz geringe Zweige, so wie alle Wasserreiser und falsche Holzzweige durchaus weg.

Lang schneiden heißt überhaupt das Reis 6 bis 12 Zoll lang lassen, und kurz schneiden: solches bis auf 3 oder 4 Zoll abstutzen.

An den Steinfruchtbäumen und besonders an den Pfersichbäumen stutzt man diejenigen Zweige, welche Frucht getragen haben, an den niedrigsten von ihren Trieben. Dieser neue Zweig, der nun allen Saft bekommt, welchen der abgeschnittene Theil erst mit demselben getheilet hatte, nährt nun seine Frucht weit

weit besser, als ein vom Tragen geschwächter Zweig.

Zwerg-Spalierbäume, Piramiden u. d. g. müssen immer sorgfältig unter dem Messer gehalten werden; wenn man aber einem frey stehenden hochstämmigen Baum keine regelmäßige Form geben will, so hat man weiter nichts nöthig, als das todte Holz wegzunehmen, und einige Aeste auszuschneiden, wenn er zu dick und zu buschig wird, oder wenn ein Ast zu sehr unter sich hängt, oder allzustark wächst. Er wird übrigens der Natur überlassen und breitet sich mit seinen Aesten und Wurzeln auf allen Seiten aus; sein Saft begiebt sich mit Gewalt in die äussersten Zweige und macht daselbst neue Triebe, bis endlich der Saft in seiner Bewegung schwächer wird, wo alsdann Fruchtzweige und Fruchtknöpfe entstehen, und mit dem Alter und der Stärke des Baums auch seine Fruchtbarkeit zunimmt.

Besenschlegel heißt derjenige Schlegel, womit bey dem Pflastern der Strassen die Steine vest und eben gestossen werden.

Besetzung der Teiche, s. Besatzung.

Besinge, s. Heidelbeer.

Beslick, eine türkische Münze, welche 5 Asper gilt und 1 Schilling hamburg. Banko werth ist.

Besohdung heißt die Belegung der doßirten Oberdecke eines Teiches mit Sohden.

Besoldung, s. Dienerbesoldung.

Besorch eine in Ormus geltende zinnerne Münze, deren 2 Stücke einen holländ. Stüber gelten.

Besserung wird gemeiniglich mit Düngung für ein gleich bedeutendes Wort gehalten, die neue Oekonomen aber nennen eigentlich dasjenige Düngung, was die Nahrungssäfte des Erdbodens vermehrt, und Besserung, was seine Natur auf eine vortheilhafte Art und bleibend verändert. Von booderley

Arten

Arten der Düngung soll unter dem Wort Dünger gehandelt werden. Eine Art der Besserung ist auch oben unter dem Namen: Ackerwählen beschrieben.

Bessi eine venetianische Scheidemünze, deren 40 auf eine Lire gehen, unseres Geldes aber 1 pf. am Werth haltend.

Beständige Einnahm, s. Einnahm.

Beständige Steuer, s. Kammersteuer.

Bestätter ist eine Person auf großen Handelsplätzen, welche dafür sorgen muß, daß die Waaren sicher und zu rechter Zeit mit Fuhrleuten fortgeschicket werden.

Bestand, s. Pacht.

Bestandenes Holz heißt ein mit Haupt- und angehenden Bäumen hinlänglich besetzter Wald.

Bestandene Stöcke heißen diejenige Bienenstöcke, welche schon etliche Winter wohl ausgehalten haben.

Bestauden. s. Bestecken.

Bestege, Zwischen den Erzgängen und Trümmern eines Gebürges findet sich öfters eine lettige, zähe und schmierige Bergart, welche Bestege heißt.

Bestehen heißt entweder so viel, als Pachten, oder ein besonderes Gut auf sich zuschreiben lassen und verhandlohnen.

Besteurung, s. Abgaben.

Besthaupt, s. Hauptrecht.

Bestocken heißt bey den Feldfrüchten, wenn der Keim des Saamens sich ausbreitet und eine ordentliche Pflanze formirt.

Bestoßen heißt bey dem Schreiner ein Bret mit dem Schrapphobel aus dem Groben behobeln.

Bestoßzeug ist ein eichener Kloß mit einer Rinne und einem Keile, dessen sich die Schriftgießer bedienen, eine Linie gegossener Lettern einzuklammern und ihre Seiten mit dem Hobel gleich zu machen.

Bestrafung der Policeyverbrechen, s. Policeystrafen.

Bestürzen heißt in den Schmelzhütten den Ofen mit Erz und Kohlen beschütten.

Bestufen heißt bey dem Bergbau von dem Gestein Stufen abhauen um ihren Gehalt zu erforschen.

Beta, s. Mangold.

Bete, s. Bede.

Berle, s. Pfeffer.

Betrug. Wenn gezeugt werden kann, daß entweder bey Stellung der Rechnung oder bey deren Revision und Abhör ein Betrug mit untergelaufen ist: so kann eine schon justificirte Rechnung wieder angefochten und eine nochmalige Untersuchung verfüget werden, wenn auch gleich der Rechnungsführer auf das feyerlichste absolviret worden wäre.

Es ist aber zum Beweiß des Betrugs erforderlich darzuthun: daß der Rechnungsführer Posten außer Einnahm gelassen habe; daß die Justifikatur erfolgt seye, ohne das Inventarium einzusehen oder die Rechnung zu untersuchen; daß die Rechnung gar nicht, oder doch wenigstens überaus verwirrt, unordentlich und mangelhaft übergeben und gefertiget worden; daß gröstentheils unrichtig kalkuliret worden; daß die Rechnung nicht nach den Vorschriften oder Gewohnheiten des Landes hergestellet und revidiret worden; daß eine enorme Läsion aus der Rechnung für einen oder den andern Theil erwachsen seye, welche Vernachtheiligung jedoch nicht eben die volle Helfte erreichen muß; daß in dem Inventarium nicht alles beschrieben worden, was darinnen hätte beschrieben werden sollen; und daß Posten in Ausgabe stehen, welche der Herr des verrechneten Vermögens oder Einkommens gar nicht zu bezahlen schuldig war.

Es ist aber nicht allezeit nothwendig, daß der Betrug von der Erkenntniß der wiederholten Revision förmlich bewiesen werde, sondern es sind auch Vermuthungen dazu hinreichend, und wenn diese einigermassen deducirt sind, folglich, daß einer oder mehrere von obigen Mängeln vorhanden seyn, provisorisch bescheiniget worden ist: so ist die nochmalige Untersuchung, besonders wenn begehungsweise gefehlt wurde, nicht zu versagen.

Bette. Das gewöhnliche Lager des Menschen, ist ein so allgemeines Hausgeräthe, daß es keiner Erklärung bedarf. Die gewöhnlichste Betten sind die Federbetten, von welchen wir einige kurze ökonomische Bemerkungen hier anführen wollen. Federn von verschiedenen Thieren, als z. B. von Gänsen und Endten konserviren sich nicht wohl, wenn sie zusammen in ein Stück Bett gefüllet werden, und man thut also wohl, wenn man solche sorgfältig absondert, und jedes Stück mit Federn von einerley Art füllet.

Auch durch den besten Bettbarchent und Federitten kriechen die zarte Federn nach und nach hindurch, und man muß also, um solches zu verhüten, die innere Seite der Zarge mit Wachs bestreichen, worunter etwas Terpentin gemischet ist, ehe man die Federn hineinfüllet.

Die Fettfedern, oder die Federn am Schwanze der Gans stecken voll feisten Schleims, behalten immer einen widerwärtigen Geruch, womit sie auch die andern Federn anstecken, bis endlich Motten und Mülben darinnen wachsen. Man muß sie also sorgfältig von den übrigen Federn absondern, wenn man gute Betten haben will. Die besten Federn sind diejenige, welche man lebendigen Gänsen ausrupft.

Zur Konservation der Betten ist es sehr dienlich, daß man sie allezeit gleich des Morgens aufschüt-

telt und im Sommer öfters an die Sonne legt und mit dünnen Stäben klopft.

Besser für die menschliche Gesundheit ist es, wenn man die Betten statt der Federn mit Roßhaaren füllt. In warmen Ländern bedienet man sich der pnevmatischen, oder mit Wind und Luft erfüllten Betten, wovon der Artickel: pnevmatisches Bette nachzusehen ist.

Die Kolben, welche in den Fischteichen auf einer gewissen Art Rohr zu wachsen pflegen, sind für arme Leute ein herrliches Surrogat statt der Federn, die sie nicht bezahlen können. Nach Weynachten, wenn die Teiche gefrohren sind, nimmt man diese Kolben bey trockenem Wetter ab, streift sie ab, indem man sie durch die Hand ziehet, setzt sie in einem Sieb auf den Ofen und läßt sie recht austrocknen. Die Betten, welche damit ausgestopfet werden, sind nicht nur sehr leicht, sondern auch weich und warm.

Bettbarchent, s. Barchent.

Bettel, s. Gassenbettel.

Bettelsammet, s. Plüsch.

Bettemund, s. Bedemund.

Bettler, s. Gassenbettel.

Bettung wird bey dem Wasserbau die unterste Grundlage des Siel- oder Schleusenbodens genennet.

Bettzwilch, s. Federritten.

Beuge ist ein starkes rundes Bret an einem Stiele, worüber die Böttcher ihre Reife beugen, dahero es auch Reifbeuge oder Scheibenkrücke genennet wird.

Beugen, s. Bauchen.

Beule. Das **Rindvieh** bekommt öfters Beulen, welche ihren Grund entweder in verdorbenen Säften des Körpers, oder in dem Stich eines Insektes haben, und so lange zunehmen, bis das von dem Insekt in die Haut gelegte Ey sich entwickelt und die daraus entstandene Made ihr völliges Wachsthum errei-

erreichet hat, wornach sie heraus kriecht und die Wunde zuheilt. In jenem ersten Fall macht man Breyumschläge aus Milch, Lilienwurzeln und andern erweichenden Dingen, damit die Beule zur Reife gebracht, geöfnet und von dem Eiter befreyet werden kann. Alsdann wird die Wunde mit Digestivsalben von Terpentin, Theer, Fett ꝛc. bestrichen, bis sie gänzlich zugeheilet ist. In dem letzten Fall hingegen muß man den Wurm durch eine gemachte kleine Oefnung bald möglichst heraus zu drücken suchen, wornach sich die gemachte Wunde gar bald wiederum mit gewöhnlichen Salben zuheilen läßt.

Die **Pferde** bekommen auch zuweilen über den ganzen Leib her dicke Beulen, welche durch ein Schwitzpulver aus Kupferwasser, Theriac, Gentian, Cardobenediktenkraut, Pfeffer, Schießpulver u. d. g., verbunden und mit einer Aderläße, geheilet werden. Aeußerlich läßt man das kranke Pferd mit warmer Bierhefe waschen.

Die Beulen der **Schweine** werden, wenn sie weich genug sind, aufgeschnitten und sorgfältig ausgedrückt.

Beute heißt ein wilder Bienenstock in einem hohlen Baum.

Beutel, eine in der Türkey gewöhnliche Art zu rechnen. Ein Beutel schlechtweg bedeutet 250 Zechinen oder 2750 französische Livres, ein Beutel Löwenthaler aber 500 Reichsthaler, worunter man Kreuz- oder Löwenthaler verstehet, welche 1500 franz. Liv. betragen.

Der Beutel in der Mühle ist ein langer cylindrischer Sack, von Leinwand oder wollenem Zeug, durch welchen das Mehl lauft. Er wird durch verschiedene Reife in der Rundung erhalten, und eben diese Reife dienen auch dazu, ihn in dem Kasten

aufzuhängen. Das geschrotete Korn lauft durch diesen nach der Länge des Kastens abwärts hängenden Beutel von einem Ende zum andern, indem der Beutel selbst, bey jedem Umlauf des Getriebs am Mühleisen, einigemal hin und wieder geschüttelt wird, damit das Mehl stäube, welches in den Kasten, die dadurch abgesonderte Kleye aber zum untersten Ende des Beutels herausfällt. Das Schütteln des Beutels geschiehet vermittelst der Daumen, welches die Enden einiger Triebstecken sind, die über die obere oder untere Scheide des Trillings etwas hervorspringen und beym Umlauf an den Arm einer stehenden Welle den Anschlag anstoßen, so daß dadurch diese sogenannte Setzwelle schnell hin und wieder gedrehet wird. An den letzten befindet sich ein Zapfen, der vermittelst zweyer rechtwinklicht zusammen gesetzten Hölzer, der Räderschiene und Räderscheere, eine horizontal liegende Welle hin und her drehet, und mit ihr den an derselben befindlichen Räderarm oder Beutelstecken schnell auf und niederbewegt, und die an ihm angehängten Beutel schüttelt.

Beutelgeld ist eine an einigen Orten gewöhnliche Abgabe, welche die Becker den Müllern, als einen Betrag zur Unterhaltung des Beueltuches bezahlen müssen.

Beutelkammer. An einigen Orten haben die Becker die Gewohnheit, ihr Getraid auf der Mühle nur schroten zu lassen, und nachhero zu Hause durch verschiedene Beutel von der Kleye sowohl, als das feine von dem geringern Mehl abzusondern. Sie lassen sich dahero in ihren Häusern besondere Kammern dazu anlegen, welche sie Beutelkammern nennen. Ohngeachtet diese Methode die erhebliche Beschwerlichkeit an sich hat, daß der Beutel, welchen in der Mühle das Mühlwerk bewegt, durch Menschenhän-

de in Bewegung gesetzt werden muß: so wollen ihr doch einige um deswillen den Vorzug einräumen, weil das Mehl so warm, als es unter den Mühlsteinen hervorkomme, sich nicht gut beuteln lasse.

Beutelkasten ist dasjenige Behältniß in einer Mühle, in welchem sich die Mehlbeutel samt dem Beutelstecken befinden und das Mehl von der Kleye absondern. Vornen hat der Beutelkasten ein Loch, durch welches das Mehl heraus und in einen darunter stehenden Mehlkasten läuft, und damit sich nichts verstäube, wird solches mit einem starken Zwilch verschlagen, welcher unten eine zweyzöllige Oefnung läßt. Der Beutelkasten muß mit einer Querleiste genau und vest an das Bieth angemacht seyn, damit das Durchfallen des Mehls zwischen dem Beutelkasten und Bieth vermieden werde; auch darf er keine doppelte Böden oder Wandungen haben, weil diese zur Verkürzung der Mahlgäste dienen würden.

Beutelsieb, s. Haarsieb.

Beutelstecken, s. Beutel.

Beuteltuch ist von zweyerley Art. Das eine, welches im Französischen *Bluteau*, oder *Toile à moulins* genennet wird, ist ein aus nicht gar zu feinen, aber doch vest gedreheten wollenen Fäden weitlöchericht zubereitetes, kaum zwey Viertel breites Gewebe; das andere aber, welches auf franz. *Toile à Tamis* oder *Toile à Sas* heißt, ist eine sehr klare flächserne Leinwand, welche man zu sehr feinen Sieben braucht.

Beuthaue oder **Beutheye** ist ein hölzerner Schlägel, womit die Büttner die Faßreife anschlagen.

Beutler, s. Säckler.

Bevölckerung. Alle Politiker versichern, daß die Bevölkerung die Hauptstütze des Staats und ihre Beförderung der wichtigste Gegenstand der Regierung seye, und dennoch vernachläßigt man diesen wichtigen Gegenstand nicht nur meistentheils, son-

dern arbeitet oft mit aller Macht auf die Entvölkerung los, so daß man befürchten sollte, das Menschengeschlecht eile mit schnellen Schritten seiner gänzlichen Vernichtung entgegen.

Der Ehrgeiz der Fürsten und die daher entstehende blutige Kriege sind eine so auffallende Hinderniß der Bevölkerung, daß es genug ist, sie zu nennen. Wie leicht wäre es oft den Großen dieser Erde, die Väter ihrer Völker seyn wollen, und viele Zeit und vieles Nachdenken darauf verwenden, wie sie ihre Staaten blühend und glücklich machen mögen, durch die blose Bezähmung ihres Ehrgeizes unendlich mehr auszurichten, als sie durch so viele mühesame Anstalten nimmermehr bewirken!

Der Despotismus, der sein zerstöhrendes Reich immer mehr auszubreiten scheint, fließt aus der nämlichen Quelle und ist in seinen Folgen der Bevölkerung gleich nachtheilig. Indem er die Völker unglücklich macht, erstickt er in ihnen die Lust zur Vermehrung der Elenden. Man pflanzt nicht, wo man gedruckt wird; und man vermehrt sich da nicht, wo die Erde nicht gebauet wird. Sklaverey und Leibeigenschaft sind Kinder des Despotismus und thun im Kleinen, was ihr Vater im Großen thut. Der Artickel Leibeigenschaft wird dieses näher entwickeln.

Die gewaltthätige Werbungen und Aushebungen der Unterthanssöhne zum Soldatenstand, wenn schon keine blutige Kriege geführt und sie gleich unmittelbar auf die Schlachtbank geliefert werden, entziehet gleichwohl dem Staat die Blüthe seines Mannsvolks, verhindert sie an ihrer Verheyrathung, benimmt ihnen den Geschmack an nützlichen Arbeiten und den Aeltern alle Vaterlandsliebe und allen Muth zur Verbesserung der Landeskultur. So lange ein Monarch seine Kriegsheere nicht durch freywillige Werbungen in vollzähligem Stand zu erhalten

ten vermag, so lange darf er sicher glauben, daß seine Staaten bey weitem noch nicht hinlänglich bevölkert sind, und daß er ihnen durch Aushebung der Bauernsöhne zu Soldaten weit unverschmerzlichere Wunden schlägt, als selbst ein feindlicher Ueberfall thun würde, den er damit abzuhalten sucht, wenn er nicht etwa gar, welches doch meistens der Fall ist, seine eigene Staaten entvölkert, um andere Länder zu erobern, wann er sie vorhero erst zu Grunde gerichtet hat.

Uebermäsige Abgaben an den Staat sind der Bevölkerung sehr nachtheilig, wie wir unter dem Artickel **Abgaben** bereits näher gezeigt haben.

Allzugroße Bauerngüter und ihre Unzertrennbarkeit verhindern die Bevölkerung sehr. Hievon kann das Wort **Bauer** und **Bauerngüter** nachgesehen werden.

Daß die Einschränkungen, welche die Handwerkszünfte den Gewerben anthun, der Bevölkerung ebenfalls nachtheilig sind, werden wir bey dem Wort **Zunft** näher erläutern.

Die freywillige und gezwungene Ehelosigkeit wird nicht weniger für wichtige Hindernisse der Bevölkerung ausgegeben. Ob sich der Hang zur Ehelosigkeit jemals so sehr verbreiten werde, daß er, wie mancher ängstliche Politicker wähnt, für eine auffallende Hinderniß der Bevölkerung angesehen werden kann, lassen wir dahin gestellet seyn; von der gezwungenen Ehelosigkeit der katholischen Geistlichen und Soldaten hingegen kann dieses nicht geläugnet werden: wie wir ohnehin unter dem Artickel: **Ehestand** und **Soldat** näher ausführen werden.

Wie sehr die Intoleranz der Bevölkerung entgegen steht, davon haben Spanien und Frankreich in den vorigen Zeiten auffallende Beyspiele, so wie hingegen Oesterreich und Preußen in der neuern Zeit Beweise vom Gegentheil gegeben.

Seuchen und ansteckende Krankheiten, so wie die vernachläßigte Vorsorge für Schwangere und Gebährende, sind allgemein für Hindernisse der Bevölkerung anerkannt worden. Wir verweisen diesfalls auf die Rubricken: **ansteckende Krankheiten** und **Geburtshilfe**.

Nicht weniger gehöret in gewisser Maas der Luxus hieher. Man sehe hievon den Artickel **Ueppigkeit** nach.

Und endlich ist auch die Auswanderung des Volks in andere Staaten nicht zu vergessen. Wenn das Volk durch die innerliche fehlerhafte Verfassung des Staats zur Auswanderung veranlaßt oder vielmehr genöthigt wird, so muß man diese zu verbessern suchen. Gerathen hingegen ausserdem einige auf den schwärmerischen Einfall, ihr Vaterland, dessen Vorzüge sie nicht einmal kennen, zu verlassen, um einen bessern Auffenthalt zu suchen, so werden es meistentheils Leute seyn, die weder Vermögen noch Arbeitsamkeit besitzen, und ihr Verlust ist nicht zu achten. Nur alsdann, wann heimliche Werber das Volk zur Auswanderung zu verleiten suchen, ist es nöthig, diese sowohl als ihre Handlanger fleißig aufzusuchen und ihnen das Handwerk niederzulegen, weil dadurch mancher rechtschaffene aber kurzsichtige Bürger zur Emigration verleitet und dadurch unglücklich gemacht wird.

Wenn man so glücklich gewesen ist, alle diese Hindernisse der Bevölkerung zu heben, so hat man mehr für sie gethan, als man von allen bekannten Beförderungsmitteln hoffen darf. Indessen erfordert gleichwohl die Ordnung und Vollständigkeit, auch von diesen mit wenigem zu handeln.

Es kommt, unsers Erachtens, hauptsächlich darauf an, daß im Staat viele Stellen vorhanden sind, auf welchen sich fleißige Menschen ernähren kön-

können. Auch die fruchtbarste Gegend wird nimmermehr hinlänglich bevölkert werden, wenn sie in zu große und untheilbare Bauerngüter vertheilt, und durch die Privilegien der Zünfte neuen Profeßionisten, Künstlern und Handwerksleuten der Zugang verschlossen ist.

Uebrigens kann man die Bevölkerung entweder durch die schon vorhandene Einwohner, oder durch Fremde befördern. Zu den Hilfsmitteln der erstern Klasse gehören: a) die Verbesserung der Kultur, b) die Einführung und Vermehrung der Manufakturen und Fabricken, c) die Ausbreitung des Handels, d) der Unterricht der Jugend in kleinern Gewerben, welche der Staat noch nicht hat, aber seiner natürlichen Anlage nach doch haben könnte; e) die Verminderung der Lasten und Abgaben, wodurch gewöhnlich der Anfang eines jeden Gewerbes erschweret wird; f) die Vorsorge für die Erziehung armer Kinder; und g) die Vorsorge für die Ausstattung mittelloser Töchter. Statt der Ausführung aller dieser Rubricken verweisen wir auf die Artickel: **Kultur, Armenanstalten, Brautkassen, Erziehungsanstalten, Zünfte, Manufakturen.**

Will man hingegen ein Land mit Fremden bevölkern, so muß man selbigen vor allen Dingen eine völlige Gewissens- und Religionsfreyheit verstatten, eine vollkommene Freyheit ihrer Gewerbe und ihres Handels gewähren, und sie nicht nur anfänglich von Abgaben ganz frey lassen, sondern ihnen auch hinlängliche Sicherheit gegen nachherige Bedrückungen und willkührliche Erhöhungen ihrer Auflagen leisten. Uebrigens wird es nicht unwirksam seyn, wenn man allen Menschen eine Freystatt anbiethet, folglich keinen, der des Staats Schutz anruft, zurücke weist, noch an andere Staaten ausliefert, sondern allenfalls verlangt, daß derjenige, welcher die

Auslieferung begehrt, die Beschwerden dem ordentlichen Richter vorlege, und von der neuen Landesobrigkeit, welcher sich der Geflüchtete unterworfen hat, Gerechtigkeit erwarte.

Noch wollen wir, die schon öfter aufgeworfen wordene Frage: ob ein Land nicht zu volkreich werden könne? kürzlich berühren. Nach unserm oben angenommenen Grundsatz, daß die Volksmenge sich nur so lange vermehren könne, als in einem Lande noch leere Stellen vorhanden sind, auf welchen sich fleißige Menschen ernähren können, scheint eine Uebervölkerung unmöglich zu seyn. Nur alsdann, wann einem Lande wichtige Nahrungszweige, welche es sich auf Kosten der Ausländer zu eigen gemacht hat, plötzlich entrissen werden, scheinet ihm seine Volksmenge zur Last zu seyn. Es werden aber die dadurch außer Brod gesetzte Einwohner, wenn sie nicht andere Arten von Gewerb zu ergreifen wissen, sich bald genug wiederum verliehren und das natürliche Verhältniß zwischen der Volksmenge und den Nahrungszweigen wird sich wiederum von selbsten herstellen. Wir verweisen Kürze halben auf unsere Aeusserungen in den Artickeln **Bauer** und **Bauergüter**.

Bewahrung, s. Aufbewahrung.

Bewegliche Güter, s. Fahrniß.

Bewerfen, s. Bewurf.

Bewurf. Die Alten haben ihre Mauern wohl 5 bis 6 mal, aber jedesmal sehr dünne beworfen, und dadurch sehr viel zu ihrer ausserordentlichen Dauerhaftigkeit beygetragen.

Um eine Mauer auf die einfachste, dauerhafteste und angenehmste Art zu bewerfen oder zu berappen, nimmt man von magerm und fettem Kalk gleiche Theile, macht ihn mit Wasser an, welches zuvor mit Tannenzapfen abgekocht worden ist, und rühret

es wohl durcheinander. Wann dieser Tünch klar worden ist, so wird er mit einem Besen auf die Mauer aufgetragen, aber nicht mit der Kelle glatt verstrichen. Dieser Bewurf bekommt keine Risse, blättert sich auch nicht ab und dauert viele Jahre. Von selbsten verstehet es sich, daß die rauhe Wand erst mit einem guten Mörtel von Flußsand und Kalk wohl ausgestrichen und eben gemacht werden muß, ehe man diesen dünnen Bewurf auftragen kann.

Beyfuß, s. Beifuß.

Beysassen werden diejenige Einwohner der Städte genennet, welche kein Bürgerrecht haben.

Beysaßgeld, s. Schutzgeld.

Beyschlag heißt an einigen Orten, was man sonsten Altane nennt; anderswo aber ein jeder steinerner Sitz vor einem Hause. Ferner verstehet man unter Beyschlag eine geringhaltige Münze, die auf einer sogenannten Heckenmünzstadt nachgepräget worden ist.

Bezahler, s. Zahler.

Bezane sind baumwollene Tücher, die aus Bengala kommen.

Bezans, s. Bezane.

Bezans d'or, s. Scharafi.

Bezette, s. Spanischer Flor.

Bezola, s. Salm.

Biambonnees, s. Bast.

Biana, s. Bolognini.

Bianco, s. Giro. In *Bianco* stehen heißt, wenn man die in Wechselgeschäften mit Recht zu fordern habende Versicherung oder Acceptation nicht erlangen kann.

Biber, lat. *Castor*, *Fiber*, Linn. fr. *Castor* oder *Bievre*. Dieses merkwürdige Thier ist von der Schnauze bis zur Spitze des Schwanzes ohngefähr $3\frac{1}{2}$ Schuh lang, und die größte Dicke belauft sich auf einen Schuh im Durchmesser, das Gewicht aber auf

auf 30 Pfunde. Der Kopf ist rundlich, 5½ Zoll lang, mit einer stumpfen Schnauze, kleinen schwarzen Augen und kurzen runden Ohren versehen. Der Hals ist kurz und scheint so dick zu seyn, als der Kopf. Die Beine sind in Vergleichung mit dem Körper sehr kurz, und sowohl vorne als hinten mit fünf Zähen versehen. An den Forderfüßen sind diese abgesondert und mit scharfen spitzigen Klauen bewafnet, an den Hinterfüßen hingegen, welche einwärts stehen und größere Flächen oder Fußsohlen haben, sind sie mit einer Schwimmhaut verwachsen und haben breite und stumpfe Nägel. Der merkwürdigste Theil ist der Schwanz. Er ist platt gedrückt, statt der Haare allenthalben mit Fischschuppen bewachsen, mit starken Muskeln und vielem Fett versehen, ohngefähr 11 Zoll lang, mitten 4 Zoll breit und einen Zoll dick, am Ende schmäler, dünner und abgerundet. Die Farbe der Biber ist nicht beständig, sondern wechselt nach Verschiedenheit des Klima ab. Es giebt in den kältesten Gegenden von Amerika sowohl ganz schwarze, als ganz weiße, auch trift man in Kanada graue an. Die gewöhnlichste haben eine braune, in das Rothe fallende, und auf dem Rücken eine schwärzliche Farbe. Ihr Pelz bestehet aus zweyerley Haaren, die eine Gattung ist lang, steif, glänzend, an der Wurzel aschfarb, an der Spitze braunroth; die andere Gattung stehet sehr dicht wie ein Filz, ist sammetweich, wollig und ganz asch- oder perlfarbig. Der schuppige Theil des Schwanzes ist grau. Diese Gestalt und Farbe sind bey dem männlichen und weiblichen Geschlecht gleich, und überhaupt sind selbige schwer zu unterscheiden, weil die Geburts- und Zeugungsglieder ganz in dem Leib verborgen liegen und sowohl der Koth als Harn aus einerley Oefnung abgehet. Im Unterleib befinden sich bey den Zeugungsgliedern nebst

nebst den eigentlichen Geilen oder Hoden, noch zwo sehr große Taschen, welche aschfarbig, drey Zoll und drey Linien lang, dreyzehen Linien breit und vier Linien dick sind. Die Häute dieser Taschen sind runzlich, sehr zart und bilden viele Falten, welche mit der stark riechenden klebrigen Materie angefüllet sind, die man Bibergeil nennet.

Obgleich der Biber zu der Klasse der Säugthiere gehört, so kann er doch wie die Fischotter eine lange Zeit unter dem Wasser aushalten, und wählet sich seine Wohnung stets an dem Ufer der Flüsse und anderer süssen Wasser. Seine Nahrung bestehet hauptsächlich in zarten Baumrinden, besonders von Espen und Weiden. Im Sommer frißt er auch ausser diesen allerley Feldobst und Wurzeln, er verschmähet, wenn keine Bäume in der Nähe sind, auch das Gras und junge Gesträuch nicht. Im Winter, wenn es ihm an Rinden mangelt, behilft er sich auch mit zartem Holze, welches im Wasser weich geworden ist.

Die Fortpflanzung geschiehet den Winter über, und um Bartholomäi fängt die Zeit der Begattung an. Sie locken sich durch das Aufschlagen des Schwanzes auf die Oberfläche des Wassers, welches einen sehr starken Laut giebt, herbey, und grunzen wie die Ferkeln. Das Weibchen bringt selten mehr als zwey Junge, welche es 16 Wochen lang trägt.

Wenn sich die Biber an einsamen und von Menschen entfernten Orten befinden, so entwickeln sich ihre Fähigkeiten; und sowohl ihre Geschicklichkeit in Aufrichtung ihrer künstlichen Wohnungen, als auch ihr gesellschaftliches Leben, ihre Eintracht und ihr Fleiß, womit sie alle zu einem Zweck arbeiten, ist bewundernswürdig; allein eine weitere Erzählung derselben würde, da sie mit der Oekonomie außer Verbindung stehet, hier zweckwidrig seyn, und wir

müssen

müssen also unsere Leser bitten, sich diesfalls an die Naturgeschichte zu halten, wenn sie nicht schon davon unterrichtet sind.

Man trift die Biber fast in allen Ländern von kaltem und mittelmäsigem Klima an. Am allerhäufigsten findet man sie in Nordamerika, und es werden jährlich in Kanada allein so viele gefangen und erlegt, daß der Handel damit sehr beträchtlich ist. In Europa sind sie nicht so häufig. In Spanien, Italien und Frankreich sind sie selten. In Deutschland findet man sie etwas häufiger, besonders an der Elbe, in der Mark Brandenburg bey Berlin, Potsdam, Königshorst, an der Spree und Havel. Im Oesterreichischen an der Donau, in Pohlen, Rußland, Preußen, und in der Schweiz trift man ihrer noch mehr an.

Die Art sie zu fangen ist sehr manchfaltig. Sie werden theils mit Tellerreisen, welche man nahe vor ihre Wohnungen legt, theils mit Netzen in den Strömen, theils mit Reusen gefangen, durch Hunde gehetzt und mit Schießgewehr erlegt.

Der vorzüglichste Nutzen, welchen man von den Bibern ziehet, ist ihr Fell. In der Arzneykunst wird das sogenannte Bibergeil häufig gebraucht, und das Fleich des ganzens Thieres ist eine wohlschmeckende Speise, welche die katholische Kirche auch an den Fasttägen zu geniesen erlaubt.

Das Fell wird zwar, wie anderes Rauchwerk, von den Kirschnern verarbeitet, der hauptsächlichste Nutzen aber bestehet in den Haaren, welche theils zu Strümpfen, Mützen, Handschuhen, und theils zu Kastorhüten gebraucht werden. In Frankreich und England wird ein starker Handel mit dieser Waare getrieben; die Kaufleute bekommen sie aus Nordamerika und setzen sie in allen Handelsstädten ab. Man unterscheidet dreyerley Sorten, nämlich den fri-

frischen, den getrockneten und den fetten Biberbalg. Die erste Sorte ist die beste, und von den im Winter gefangenen Bibern; der getrocknete Biber ist der im Sommer gefangene, und hat keine so gute und dichte Haare, und man braucht den Balg nur zum Unterfutter in Kleidern oder die Haare zu Hüten; die schlechteste Sorte ist der fette Biber, welcher von den Amerikanern, theils mit Fettigkeiten verunreiniget, und theils schon eine Zeitlang zur Kleidung gebraucht worden ist. Man braucht ihn nur zu Hüten.

Aus Biberhaaren allein lassen sich keine Hüte verfertigen, sondern es muß ein Zusatz von Wolle dabey seyn. Daher wird der Hut gewöhnlich nur auf der Oberfläche damit bedeckt, so daß man von einem Pfund Biberhaare bis 12 Hüte machen kann. Je mehr Biberhaare zu einem Hut gebraucht werden, desto schöner, aber auch desto theurer wird er. Man nimmt aber auch statt der Biberhaare häufig Haasenhaare und mischet sie unter jene.

Wenn die Biberhaare zu Strümpfen und andern dergleichen Manufakturen verwendet werden sollen, so müssen sie zwischen Kartätschen und feinen Kniestrichen in Ordnung gebracht, gewaschen und während dem Spinnen an spanische Wolle gehänget werden, um einen langen Faden zu bekommen.

Der Biberfang wird zu den Regalien gerechnet; die Rechtsgelehrte sind aber nicht einig, ob er zu dem Jagd- oder Wasserregal gehöre.

Biberklee, s. Fieberklee.

Bickbeer, s. Heidelbeer.

Bickling, s. Hering.

Bieber, s. Biber.

Biegel, ein gekrümmtes Eisen an den Kolben der Wassermaschinen, welches oben um selbige im Bogen gehet, damit sowohl die Klappe des Kolbens ohne Hinderniß auf und zugehen, als auch die Kol-

ben-

benstange an selbigem bevestiget werden könne. Er wird in das Holz des Kolben eingelassen, und mit einem Ring bevestiget. Oben in der Mitte des Bogens erhält er ein Loch, worein der Schuh der Kolbenstange gehet. Biegel an dem Sattel, s. Steigbiegel.

Biegeleisen, ein bekanntes häusliches Werkzeug zum Wäscheglätten, welches keiner Beschreibung bedarf.

Biegscheibe, s. Beuge.

Bieluga, s. Hausen.

Bienbaum, ein Beyname des Ahornbaums.

Biene, **Imme**, lat. *Apis*, fr. *Abeille* oder *Mouche à Miel*, ist ein sehr zahlreiches Geschlecht von Insekten, welches der Ritter **Linne** in die Klasse der **Hymenoptern** setzt; wir schränken uns aber hier blos auf die **Wachs- und Honigbiene**, *Apis mellifica*, Linn. ein, welche eigentlich nur Wachsbiene heißen sollte, da sie die einzige ist, welche Wachszellen bauet; wo hingegen auch andere Bienengattungen Honig sammlen.

Der Körper dieser Gattungen ist durchaus sammethaarig, der Brustschild gelbbraun, und der Leib schwarzbraun mit fuchsrothen Ringrändern. Die Fühlhörner sind eingebogen. Der Rüssel ist kegelförmig, haarig, und steckt in einer doppelten zweytheiligen hornartigen Scheide. Die Biene kann ihn ausstrecken und einziehen und damit den Honig lecken. Das Maul ist unten am Rüssel, und mit einer fleischigten Zunge versehen. Die Kiefer der Arbeitsbienen haben am Ende in einer ebenen Fläche eine kleine Höhle, welche außen mit Haaren besetzt ist. Diese Fläche ist bey der Königinn und den Drohern gekerbt und zur Arbeit untauglich. Die Schaufel an den Hinterfüßen, auf welche die Biene das

das Bienenbrod bringt, ist mit einer Grube versehen und ringsumher mit Haaren besetzt. Drohnen und Weisel haben diese Grube nicht, und können dahero auch kein Bienenbrod oder Höschen tragen. Alle Füße sind über den Fußblättern mit einer Bürste versehen. Endlich hat die Biene, ausser dem Eingeweide, dem Honig- und Wachsmagen, den Zeugungs- und Geburtsgliedern, am Ende des Hintern einen verborgenen Stachel, welcher aber den Drohnen fehlt.

Ueber das Geschlecht und die Verrichtungen der Bienen haben die Naturforscher und Bienenväter ihre verschiedene Meinungen noch nicht ganz vereinbahren können, die gemeinste aber gehet dahin, daß in jedem Bienenstock dreyerley Arten von Bienen, nämlich ein **Weisel** oder **Königinn**, **Drohnen** und **Arbeitsbienen** vorhanden sind, und vorhanden seyn müssen. **Die Bienenköniginn**, welche auch Bienenmutter, Weisel und Zuchtbiene genennet wird, und welche die erste Figur auf der ersten Kupfertafel vorstellt, ist weiblichen Geschlechts und unter allen die größte. Sie hat eine lebhaftere rothbraune Farbe, einen kürzern Säugrüssel, kürzere Kiefer, geradere und höhere gelbe Füße, als die Arbeitsbienen. Der Hintertheil des Leibes ist zugespitzt, und nicht so dick als an den Drohnen. Der Stachel, dessen sie sich nur bedient, wenn sie lange gereizet worden ist, ist viel länger, als an der Arbeitsbiene, die Flügel aber sind sehr kurz und bedecken nur den halben Leib. Ihre Stimme, welche man öfters in der Schwärmzeit, besonders bey Nachschwärmen, im Stock hört, ist dem Schall: **Düt, düt** ähnlich. Man erkennet sie billich vor weiblichen Geschlechts, weil sie im Leib einen Eyerstock hat. Dieser bestehet aus einem Büschel vieler Gefäße, welche in einen gemeinschaftlichen Kanal

gegen den Hintern gehen, der in der Legzeit mit vielen Eyern angefüllt ist. Eigentlich formiren jene Büschel zween Eyerstöcke, deren Hälse gegen den Hintern in einem Kanal zusammen laufen. In diesem Kanal wird ein jedes Ey bey seinem Durchgang mit einer klebrigten Materie überzogen, durch welche das Ey nicht nur in der Zelle angeklebt, sondern auch vor dem Ausdünsten bewahret wird. Vielleicht ist diese Materie der männliche Saame, welcher zugleich das Ey befruchtet, und eben das die Ursache, warum die Königinn, welche in Jahresfrist gegen 50000 Eyer legen soll, die Begattung so oft wiederholen muß. Man hat lange gestritten, und ist darüber noch nicht völlig einig, ob die Königinn sich wirklich mit einem Männchen paare. Der große Zergliederer Schwammerdam fand die Geburtsglieder der Königinn zu klein, und die Zeugungsglieder der Drohnen zu groß, daß er die Paarung leugnete, und nur eine äußere Befruchtung der Eyer, nachdem sie gelegt worden, zugab. Allein man hat in neuern Zeiten zuverläßige Erfahrungen von dem Gegentheil zu haben geglaubt. Unermüdete Beobachter der Bienen behaupten die wirkliche Begattung mit Augen gesehen zu haben, und beschreiben sie mit folgenden Umständen. Wann die Königinn die Kaltsinnigkeit der Drohnen durch ihre Liebkosungen überwunden hat, besteigt sie selbige, welche sodann das männliche Glied aufwärts bewegen und mit den Geburtsgliedern des Weisels vereinigen. So bald die Begattung vorüber ist, so stirbt das Männchen. Nun legt die Königinn Eyer von länglichrunder Gestalt und weißer Farbe, meistens nur ein Ey in eine Zelle. Den meisten Erfahrungen zufolge, legt die Königinn ihre Eyer auf eine ganz bestimmte Art, und weis schon zuvor genau, was sie für ein Ey legen werde, ob ein weibliches

oder

oder männliches, und beobachtet den Unterschied der Zellen sehr genau, damit nicht etwa ein Drohnenen in die für eine Arbeitsbiene bestimmte Zelle u. s. w. geleget werde. Nur allein in dem Falle, daß der vorräthigen Zellen zu wenige sind, und die Königinn mehrere fertige Eyer hat, legt sie deren 2 bis 3 in eine Zelle, die hernach, bey vermehrtem Gebäude, von den Arbeitsbienen mit aller Vorsicht in die neuen Zellen gebracht werden. Außerdem ist es der Königinn allein vorbehalten, die Eyer in die zu jeder Gattung von Bienen bestimmte Zellen zu legen. Die Weiselzellen bauen die Bienen meistentheils an den Rand der Waben, oft aber auch in die Mitte derselben, wo ihr Nest ist. Diese Zelle ist viel grösser und höher als die andern, birnförmig, dick von Wachs. Da die gemeine Zellen horizontal liegen, so stehen hingegen die königliche senkrecht, daß der Kopf zu unterst ist. Die vierte Figur auf der ersten Kupfertafel stellet ein Stück Waben mit einer solchen königlichen Zelle vor. Der Futterbrey, welchen sie der darinnen befindlichen Larve reichen, ist auch viel reichlicher und besser als derjenige, welcher den übrigen bestimmet ist. Hat die Larve ihre vollkommene Größe erreicht, so überspinnt sie das Inwendige ihrer Zelle und verwandelt sich, nachdem sie zuvor von den Bienen überdeckelt worden ist, in eine weißliche Puppe, welche in ihrer bestimmten Zeit ausgehet. Man rechnet von der Geburt aus dem Ey bis zum Ausgang der vollkommenen Biene aus der Puppe 20 bis 21 Tage. In jedem Stock dulden die Bienen nur einen Weisel, aber in der Schwarmzeit werden mehrere erbeutet, theils um die Schwärme damit versorgen und theils die Stelle des alten seinem Lebensende nahen Weisels wiederum ersetzen zu können. Ist aber die Schwarm- und Brutzeit vorbey, so töden sie alle überflüßige Königinn

ginnen, und behalten nur eine einzige über Winter. Uebrigens bleibt die Königinn immer zu Hause, es wäre dann, daß das alte Haus ihr wegen Unrath und Armuth nicht anstünde; doch soll sie auch sich bisweilen, und besonders im Frühjahr vor dem Stocke sehen lassen und mit ihrer Begleitung lustig machen; wobey sie jedoch bisweilen von Vögeln weggeschnappt wird, auf die Erde fällt und sich nicht mehr aufraffen kann, oder sonsten auf irgend eine Weise verunglückt.

Die andere Gattung Bienen, welche sich in einem Stocke befindet, nennet man **Drohnen, Threnen, Hummeln, Brutbienen, Männlein.** Sie sind, wie die 2te Figur zeigt, nicht so groß als die Königinn, doch aber größer und dicker als die Arbeitsbienen; ihr Kopf ist größer und runder, und sehr stark mit Haaren bewachsen. Ihr Rüssel ist kleiner, die Augen hingegen sind größer als bey den Arbeitsbienen. Sonsten findet man an ihnen weder Stechangeln, noch Schaufeln an den Hinterfüßen. Die Natur hat ihnen solche nicht ohne Ursache versagt. Denn da sie im Herbste getödet werden, so müssen sie außer Stand seyn, sich ihren bestimmten Würgern mit Macht zu wiedersetzen; und da sie blos dazu bestimmt sind, bey der Königinn im Stocke zu bleiben, so brauchen sie auch keine Schaufeln, womit die Arbeitsbienen Honig und Blumenstaub einsammlen. Zu Anfang des Aprils kommen in einem Stock nur wenige Drohnen zum Vorschein, welche sich aber bis in den Julius öfters auf 1000 und mehrere Stücke vermehren. Diese große Anzahl ist alsdann nöthig, theils weil die Königinn sich oft begatten muß, und hierzu eine Drohne nur ein einzigesmal brauchbar ist; theils weil die neuen Weisel ebenfalls Drohnen nöthig haben, und weil übrigens auch viele von ihnen es

wagen

wagen, aus dem Stocke zu fliegen, und dabey nicht selten umkommen. So sorgfältig die Arbeitsbienen vom Frühling an bis in den Julius für die Erhaltung der Drohnen sind, so grausam gehen sie nach dieser Zeit mit ihnen um. Ihre Bestimmung ist erreicht, so bald die Legzeit der Königinn vorüber ist, und alsdann schaffen sich die Arbeitsbienen diese unnützen Kostgänger vom Halse. Sie fallen über sie her, schleppen sie zum Flugloch hinaus und beissen sie zu tod, oder sperren sie in einen Winkel des Bienenstocks und lassen sie verhungern. Weil die Bienen oft 14 und mehrere Tage damit zubringen, und während dieser Zeit, welche die Drohnenschlacht heißt, ihre Arbeit versäumen, so rathen die Bienenväter, daß man seinen Bienen hierinnen zu Hilfe kommen, die Drohnen entweder vor dem Flugloch zerdrücken, oder solche Flugklappen anbringen solle, durch welche zwar die Drohnen heraus, aber nicht mehr hinein, die Arbeitsbienen hingegen aus- und einkommen können. Wer in der Zeit der Drohnenschlacht, nach Sonnenuntergang, einigemal das Bret unter dem Korbe wegnimmt, und alle Bienen, worunter immer viele Drohnen seyn werden, von demselben auf die Erde kehret, der kann die Drohnen in kurzer Zeit vertilgen, weil sie sich nicht so leicht, wie die Arbeitsbienen von der Erde erheben und in den Stock zurücke fliegen können, sondern meistentheils liegen bleiben und die Nacht über sterben müssen.

Die **Arbeitsbienen**, welche man auch gemeine oder Werkbienen nennet, weil sie alle Arbeiten verrichten und für die Erhaltung des ganzen Stocks sorgen, unterscheiden sich von den vorhergehenden durch den kleinern Bau ihres Körpers, durch ihre größere hervorstehende Kiefer, welche sie zu dem Zellenbau, zur Reinigung der Wohnungen, zu Er-

öfnung der Honigkapseln an verschiedenen Blumen, zur Vertheidigung gegen Raubbienen und zu Tödung der Drohnen brauchen. Ihr Säugrüssel ist länger, der Stachel aber kürzer, als bey dem Weisel, hornartig und mit Widerhacken versehen, weshalben er sehr leicht in der Haut stecken bleibt. Die Arbeitsbiene hat, mit Ausschluß der übrigen, Schaufeln an den Hinterfüssen, auf welchen sie die sogenannte Höschen oder Wachsknöllchen trägt. Man sehe hieben die 3te Figur nach, welche eine Arbeitsbiene vorstellet. Ob diese gemeine Bienen ganz geschlechtlos sind, oder zu welchem Geschlecht sie gehören, darüber ist schon viel gestritten, aber noch keine Meinung ganz unumstößlich bewiesen worden.

Die Gründe und Beobachtungen, auf welche sich die Anhänger der verschiedenen Meinungen berufen, hier zu erzählen, würde uns zu weit von unserm Zweck abführen. Wir gehen also zu den übrigen Verrichtungen der Arbeitsbienen fort. So bald die neue Kolonie in einen leeren Stock eingegangen ist, so ist ihr erstes Geschäfte, den Stock zu reinigen, zu verkütten und Zellen zu bauen. Nach den neuesten Beobachtungen geschiehet das letztere von dem reichlich mitgenommenen Honig aus dem Mutterstock. Von diesem schwitzen sie Wachsblättchen zwischen den Leibringen aus, welche ihre Kammeraden sorgfältig abnehmen und zu ihrem Bau verwenden. Ihre Waben oder Rosen fangen sie jederzeit an dem obersten Theil des Stocks zu bauen an, und führen ihr Gebäude senkrecht herunter. Ehe sie mit einer Wabe fertig werden, legen sie mehrere mit der vorigen parallel an und lassen nur so viel Zwischenraum, daß 2 bis 3 Bienen nebeneinander vorbey gehen können. Hin und wieder findet man auch in den Waben Löcher, durch welche die Bienen von einer Wabe zur andern kommen und den sonsten nöthigen Umweg ersparen

ersparen können. Alle Waben haben auf booden Seiten sechseckigte Zellen, welche genau aneinander anschließen. So bald die Bienen Zellen verfertigt haben, so legt auch schon die Königinn Eyer hinein, die Arbeitsbienen aber tragen in andere Honig und Bienenbrod, und machen Anstalten, Junge auszubrüten. Wenn die Zellen gefüllt sind, so werden sie von den Bienen mit einem Deckel verschlossen, damit der Honig den Winter über nicht körnig werde, sondern flüßig bleibe. Nicht alle Zellen sind von gleicher Größe. Diejenige, welche Drohnenbrut enthalten, sind größer als die, welche zur Brut der Arbeitsbienen bestimmt sind. Am meisten sind die Weiselzellen von den übrigen verschieden. Sie werden länglich rund gebauet und außerhalb an die Wachstafeln angehänget, und sind um sehr viel größer und dicker als die Zellen der Drohnen. Die vierte Figur der Kupfertafel wird alles dieses näher erläutern.

Es ist noch nicht ganz sicher ausgemacht, wie lange die Bienen leben. Insgemein pflegt bey den Insekten der Tod zu folgen, wann sie ihre Bestimmung erreicht, das ist, ihre Nachkommenschaft fortgepflanzt haben; und dahero vermuthet man, daß die Königinn nur so lange lebe, bis sie ihre Eyer gelegt habe; so wie die Drohnen bekanntlich gleich nach der Begattung sterben, oder in der Drohnenschlacht getödet werden: und auch den Arbeitsbienen wollen einige nur ein Jahr für ihre Lebenszeit zugestehen. Alleine man wird an der Richtigkeit dieser Sätze billich zweifeln, wenn man bedenkt, daß diejenige Insekten, welche nur ein Jahr leben, nicht so, wie die Bienen, Nahrung für den Winter einsammlen und dauerhafte Nester bauen, sondern gemeiniglich im Herbst ihre Eyer zur künftigen Fortpflanzung ihres Geschlechts irgend wohin legen und dann sterben,

oder sich verwandeln und im Winter gleichwohl nicht besser als tod sind.

Die Bienen halten sich da am liebsten auf und gedeihen am besten, wo sie große Heiden und Tannenwälder, mit Laubholz vermischt, finden, und von Menschen nicht oft gestöhret werden. Sie bauen in hohle Bäume und erhalten und vermehren sich ohne Beyhilfe der Menschen. Ursprünglich begnügte man sich damit, die Bienenstöcke in den Wäldern aufzusuchen und sich ihres Vorraths an Wachs und Honig zu bemeistern; nachhero aber fieng man an, ihnen bequemere Wohnungen in den Wäldern zu verschaffen und ihrer Vermehrung behilflich zu seyn, bis man endlich bey Vermehrung der Menschen und Verminderung der Waldungen und Heiden sich genöthigt sahe, sie in Bienenstöcke zu setzen und zu Hause zu verpflegen. Wir haben also dreyerley Arten, die Bienen zu benutzen, nämlich die **Bienenjagd**; die **wilde Bienenzucht** und die **Gartenbienenzucht**.

Die erste Art, die Bienen zu benutzen, kann keine Bienenzucht genennet werden und sie ist blos in sehr wenig bewohnten und gebaueten Ländern ein beträchtlicher Revenüenzweig. Inzwischen wird die Befugniß, die in den Wäldern befindliche wilde Bienenstöcke sich zuzueignen, noch heut zu Tage zu dem Forstenregal gezogen.

Die wilde, oder **Waldbienenzucht** ist die erste und einträglichste, kann aber nur in halbkultivirten Ländern, wo es mehr Wälder und Heiden als Dörfer und Ackerfelder giebt, und wo die Ausbeute eines Bienenstocks einen größern Werth hat, als ein großer Baum, der dadurch verdorben wird, mit Nutzen angewendet werden. Deutschland war reich an Bienen, als es noch gröstentheils ungebauet lag; jetzt hat es nur noch im Schwarzwalde, im Spes-

sart,

sart, in der Lausitz und auf der Lüneburger Heide eine beträchtliche Bienenzucht, wo hingegen Rußland, Pohlen, Litthauen, Ungarn, die Moldau und andere kaum halb angebauete europäische Länder darinnen weit ergiebiger sind.

Ein Wald, worinnen hohe und starke Bäume, besonders Kiefern sind, in welche die Beuten oder Bienenwohnungen eingehauen werden; welcher stillstehende Wasser oder Sümpfe hat, und vor den reisenden scharfen Winden gesichert ist; der auch andere Bäume und Kräuter in hinlänglicher Anzahl enthält, von welchen die Bienen ihre Nahrung nehmen, ist der bequemste zur Waldbienenzucht. Vom September an bis zu Ende des Februars werden die Beuten in die Bäume eingehauen und offen gelassen, damit sie gehörig austrocknen können. Die Bäume, welche hierzu am tüchtigsten sind, müssen wenigstens 6 bis 8 Schuhe im Umfang haben, ohne Aeste und am Stamm glatt seyn, damit die Marder nicht leicht hinauf kommen können. Die Beute selbst wird 10 bis 12 Schuhe hoch von der Erde angelegt, 3 bis 4 Schuhe in die Höhe, ohngefähr 1½ Schuhe in die Breite und eben so tief in den Stamm auf der Ostseite eingehauen. Zur Bevestigung der Waben werden einige Querhölzer eingesetzt und vor die Oefnung wird ein Bret wohl bevestiget, doch so, daß man es wiederum leicht hinwegnehmen kann, und in selbiges das Flugloch eingeschnitten. Sind die Beuten hinlänglich trocken und zur Besetzung mit Schwärmen fertig, so reibt man sie zuvor mit Melissen wohl aus, oder bestreicht sie mit einer sogenannten Schminke, deren Bereitung wir besser unten anzeigen werden, und trägt, wenn die Waldbienenzucht erst eingerichtet werden solle, einen Schwarm im Bienensack in den Wald und verpflanzt ihn in die Beute. Wer hierinnen ganz sicher gehen will,

der fange sich zuvor die Königinn aus dem Schwarm, setze sie in einem Weiselschächtelchen oder Häuschen von Drat in die Beute zu dem Schwarm und lasse sie nicht eher frey, als bis trübes Wetter ist, und die Bienen schon zu bauen angefangen haben. Ist aber die Waldbienenzucht bereits angelegt, so ist weiter nichts mehr erforderlich, als daß man fleißige Acht hat, immer mehrere Beuten für die neuen Schwärme bereit hält, und wenn einer davon nicht von selbsten in die Beuten einziehen sollte, selbigen eben so, wie den ersten faßt und einsetzt, welches man aber selten nöthig haben wird. Denn sind nur die Beuten in der Schwarmzeit gehörig gereinigt, geschminkt und mit jungen Tannenzweigen umwunden, so daß nur das Flugloch offen stehen bleibt, so ziehen die Schwärme von selbsten ein.

Das **Schminken** nimmt man ohngefähr 8 oder 14 Tage vor der Schwarmzeit vor, und die Schminke wird, nach **Schirachs** Anleitung, auf folgende Art bereitet. Man nimmt Muskatennüsse 2 Quint, Kampher, Johannisbrod, Anis, Nägelein, Aloewurzel, weißen Ingwer, Fenchelsaamen und Zuckerkraut, von jedem 1 Quint; Süßholz, Bibergeil, Bärenwurzel, von jedem ein halbes Quint; Muskatenblumen 11 Gran. Man schneidet und stößt alles dieses klein zusammen, bringt es in ein Glaß und gießt helles Brunnenwasser darüber. Wenn es auf diese Art 24 Stunden gestanden hat, schüttet man das Wasser weg, und gießt über die Species eine Maas weißen Wein, und läßt ihn an der Sonne destilliren. Will man nun schminken, so rühret man unter diesen Wein etwas fliesenden Honig und beschmiert, mittels eines wollenen Lappen, damit die Beute.

Ist die Schwarmzeit vorbey, so hat der Bienenvater nichts mehr zu thun, als seinen Bienen auf den

den Winter Sicherheit zu verschaffen. Die Spechte hauen gerne in die Beuten, und holen mit ihrer langen Zunge die Bienen heraus. Man vertreibt sie dadurch, daß man dicht an das Flugloch ein Stückchen Scharlach nagelt, wovor sie sich scheuen. Der Marder wird durch die Glätte des Baums abgehalten, oder in Fallen gefangen. Dem Wiesel verengt man das Flugloch und der Bär ist in Deutschland sehr selten; wie er aber gleichwohl von den Beuten abgehalten werden kann, lehret der Artickel Bär. Die schwarze Roßameisen sind für die Waldbienen sehr gefährliche Feinde im Sommer. Wenn sie in einen Stock eindringen, so lassen sie nicht nach, bis aller Honig aufgezehret ist. Wenn man ein paar kleine stinkend gewordene Fische unten an dem Zeidelbaum, in welchem sich die Bienenbeute befindet, eingräbt, so verlassen sie selbigen.

Vernünftige Bienenväter zeideln ihre Waldbienen nicht im Herbst, sondern im Frühjahr; wann sich die erste Baumblüthe zeigt. Man macht das Beutenbret auf, treibt die Bienen mit Rauch heraus, welche an dem Baum hinauf laufen, und schneidet auf der einen Seite der Länge nach so viel heraus, als man, ohne dem Stock zu schaden, für gut hält; man läßt hierauf die Bienen wieder einziehen, setzt das Bret vor, verschmiert es sorgfältig und macht das Flugloch kleiner. Nach einigen Tagen kann man die Beute nochmals öfnen, das Gemülle und abgeschabte Wachs herauß nehmen. Zeidelt man im folgenden Jahr die andere Helfte, so wird der Stock keine alte Rosen bekommen, sondern immer in einem guten Stand bleiben.

Zu der zahmen oder Gartenbienenzucht sind besondere Gestelle nöthig, worauf man die Bienenkästen oder Körbe stellet, und welche man daher Bienenstände nennt. Ihre Bauart ist sehr verschie-

schieden und willkührlich. Insgemein haben sie die Gestalt von Büchergestellen, damit man die Körbe reihenweise neben und übereinander setzen kann. Oben erhält der Bienenstand ein Dach, welches nach hintenzu abhängt, damit das Regenwasser daselbst und nicht fornen bey den Fluglöchern ablaufen möge. Auf dreyen Seiten wird der Bienenstand mit Bretern oder Mauern zugemacht, an der Forderseite aber offen gelassen, und nur querüber mit Schaltbäumen verschlossen, damit die Körbe nicht herausgenommen und entwendet werden können. Besser ist es aber allerdings, wenn er auch an der Forderseite ganz zugemacht und nur da, wo die Fluglöcher der Stöcke stehen, mit einem etwa 3 Zoll hohen Fallboden versehen wird. Der Ort des Bienenstandes wird, wo möglich, so gewählt, daß die Fluglöcher der Bienenstöcke nach Südost stehen, weil von daher die wenigsten Winde und Regen herkommen, an der vollen Mittagsseite aber die Sonnenhitze den Bienen im Sommer beschwerlich wird. Die untern Körbe müssen wenigstens ein paar Schuhe über den Erdboden erhöhet seyn. Die Körbe sollen fornen am Flugloch etwas tiefer stehen als hinten, damit, wenn allenfalls ein Regen eindringen sollte, das Wasser wiederum leicht ablaufen kann. Zunächst um den Stand herum soll kein Gras wachsen, weil der Weisel und die Drohnen, wann sie aus dem Stock heraus gehen und sich niederlassen, sich aus dem Gras nicht leicht wieder aufhelfen können. Auch soll keine Heerstrasse nahe dabey seyn, damit der Staub den Bienen nicht schade; keine hohe, sondern niedrige Bäume, um die Schwärme leichter fassen zu können; kein Fluß oder See, welcher Nebel veranlaßt: wo hingegen klare Bäche und kleine Wasser den Bienen sehr zuträglich und zur Tränke nöthig sind.

Man

Man hat allerley Arten von **Bienenstöcken** oder Kästen erfunden, theils um sie leicht vergrößern und zu Magazinen einrichten, theils um die Wachstafeln bequem ausschneiden oder zeideln, und theils um die Bienen beobachten zu können, wozu besonders die gläserne Bienenstöcke sehr dienlich sind. Von diesen künstlichen Bienenstöcken ist wohl der von seinem Erfinder sogenannte **Palteauische** einer der vortheilhaftesten. Er bestehet aus drey bis vier hölzernen viereckigten Kästen, deren jeder einen Schuh ins Gevierte, und 3 Zoll in der Höhe, und einen Boden mit einer 7 Zoll weiten Oefnung und ein Flugloch hat. Diese werden auf eine Art von Tisch aufeinander gesetzt und mit einer hölzernen Bekleidung bedeckt, welche oben ein abhängendes Dach hat und alle diese Kästen einschließt, jedoch so, daß rund umher noch ein 10 Linien weiter Zwischenraum bleibt. An dieser Bekleidung wird unten ein Flugloch angebracht, welches mit einer blechernen Scheibe bedeckt ist. Der oberste von den Kästen wird oben mit einem Bretchen bedeckt und verwahrt. Unten ist eine Oefnung in der Tafel oder dem Tisch und ein Schieber darüber, welcher durch ein blechernes Sieb den Bienen Luft verschaft und hinweggenommen werden kann, wenn man Futter in den Stock stellen will. Der Vortheil dieser Stöcke leuchtet sehr in das Aug, besonders ist die blecherne Scheibe nützlich, weil man dadurch den Stock bey großer Kälte ganz zuschliesen, bey der starken Arbeit der Bienen ganz öfnen und, nach Bedürfniß, wiederum enger machen kann. Diese Scheibe, welche sich an dem Flugloch befindet, ist zu diesem Ende in vier Theile abgetheilt, wovon der eine ganz geschlossen, der andere aber ganz offen ist, der dritte aus einem Seiher und der vierte aus einem verengten Flugloch bestehet. Sehr gut ist es, wenn man diesen Bie-

nenstock auch durch alle seine Absätze in der Mitte durchschneidet und mit Haften wiederum zusammen setzt, damit man seine Ableger um so sicherer machen könne. Denn man kann niemal ganz versichert seyn, Weiselbrut mit zu bekommen, wenn man den obern, mittlern oder untern Theil des Stocks hinwegnimmt; um so mehr ist man dessen versichert, wenn man den Stock, der Höhe nach, in zween Theile abtheilt. Sonsten aber haben diese Bienenstöcke den Fehler, daß sie für den Landmann ein wenig zu theuer sind.

Noch zusammengesetzter und theurer sind die von Madame **Vikat** verbesserte palteauische Bienenstöcke, und eben diesen Fehler hat auch der Wildmannische Bienenkasten. Die Beschreibung beyder Arten von Stöcken müssen wir der Kürze zu gefallen übergehen, besonders da die Beschreibung ohne viele Zeichnungen nicht einmal verständlich seyn würde.

Die **Strohkörbe**, welche man aus genau und vest verbundenen, wenigstens zolldicken Strohringen von reinem Kornstroh macht, die man mit getheilten geschälten zähen Weiden, oder, welches noch besser ist, mit biegsamen Schienen von Haselstauden umflicht, sind die wohlfeilste Bienenwohnungen, und besonders zum Transport sehr geschickt. Sie verwahren auch die Bienen am besten vor der allzugrossen Sonnenhitze, und man wird in selbigen nicht leicht gekörnten Honig finden. Ihre Gestalt und Einrichtung ist so bekannt, daß es unnöthig ist, mit einer weitläuftigen Beschreibung vielen Raum zu verschwenden. Ich will dahero nur von einer bey ihnen angebrachten Verbesserung reden, wann ich vorhero kürzlich bemerkt habe, daß man diese Strohkörbe, wenn sie neu sind, mit Strohfeuer ausbrennen muß, damit die Strohspitzen, welche ausserdem die Bienen abbeisen, and darüber ihre Arbeit versäumen

men müssen, daraus vertilgt werden. Dieses Ausbrennen muß auch bey alten Körben geschehen, ehe man sie zum Fassen der Schwärme brauchen kann, damit aller unangenehme Geruch und was den Bienen zuwider ist, daraus vertrieben werden möge. Hieher gehören besonders die Spinnen. Es wird kein Bienenschwarm im Stock bleiben, so lange noch die kleinste Spinne darinnen verborgen ist. Nach dem Ausbrennen kann man die Körbe mit Melissen, Thymian oder Majoran ausreiben.

Allzugroße Körbe sind den Bienen in vielerley Rücksicht nachtheilig. Man hat daher auch Halbkörbe von Stroh, welche oben nicht bedeckt sind, sondern einen blosen Ring formiren, den man dem Korbe untersetzen kann, wenn derselbige zu klein werden will.

Es ist nicht nur zu Befriedigung der Neugierde angenehm, wenn man die Bienen arbeiten sehen kann, sondern auch nothwendig, zu Zeiten nachzusehen, wie es um das Bienenvolk stehet. In dieser Absicht kann man seine Körbe von hinten her mit Gläsern versehen lassen, welche in einen Rahmen eingeschoben und mit einem hölzernen Schieber bedeckt werden. Oben erhält der Korb ein gleiches Glaß, wodurch das nöthige Licht in den Korb fallen kann, und dieses ist mit einem Strohdeckel bedeckt. Um diese Körbe noch vollkommener zu machen, darf man nur das Bret, worauf sie stehen, mit einer Schublade zur bequemen Reinigung des Stocks, und das Flugloch mit kleinen Schubleisten versehen, worein sodann eine blecherne Scheibe gesetzt, und auf die vorhin beschriebene Art mit derselben das Flugloch kleiner gemacht und gar verschlossen werden kann.

Die Bienen vermehren sich, oder besser, sie werden vervielfältiget, theils freywillig, da ein junger

ger Schwarm den alten Stock verläßt, und in einen besondern Korb oder Kasten gefaßt wird; theils gezwungen durch Ableger. Ich will erst beyderley Arten kürzlich beschreiben, und dann von ihren gegenseitigen Vorzügen handeln.

Das Schwärmen ist eine Folge und ein Beweiß von der übermäsigen Volksmenge des Bienenstocks. Die Bienen trennen sich nie freywillig voneinander, wenn nicht beede Theile, der ausziehende und der einziehende, einen Schwarm ausmachen, das ist, eine Königinn, und eine gewisse Anzahl Drohnen haben. Mehrere Königinnen können nicht lange in einem Stock beysammen bleiben; jede legt Eyer, und für diese können die Bienen nicht Zellen genug schaffen; werden also gehindert, hinlänglichen Vorrath einzusammlen und stehen in Gefahr, zu verhungern; die Königinnen selbst beneiden sich wegen der Begattung, und fallen sich bey ihrer Zusammenkunft oft so heftig an, daß der Stock dadurch gar weisellos wird. Endlich wird eine Parthie schlüßig, oder als überwunden genöthigt, mit ihrem Weisel auszuziehen. Gar oft ziehet die alte Königinn aus; oft ziehen mehrere Parthien mit ihren Königinnen auf einmal aus, und der Mutterstock wird sehr von Volk entblößt; bisweilen ziehen im Tumult alle aus und lassen den Stock ganz leer: bisweilen bleiben auch mehrere Weisel im Stock zurücke und machen bald darauf Nachschwärme. Wenn mehrere Königinnen miteinander ausziehen, so setzen sich die Schwärme oft in abgesonderten kleinen Haufen an, und verringern sich bisweilen noch vor dem Fassen, worauf sich auch ihre Königinnen in den großen Haufen ziehen. Wird nun dieser Haufe zusammen in einen Stock gefaßt, so kann der neue Schwarm in etlichen Tagen wieder schwärmen und einen sogenannten Jungfernschwarm geben. Das

Wachs

Wachs und den Honig von diesen Afterschwärmen nennet man Jungfernwachs und Jungfernhonig und hält es für weit edler, als das von den übrigen Bienen; wovon wir aber keine Ursache anzugeben vermögen. Es kann aber auch ein Jungfernschwarm entstehen, wenn der neue Schwarm frühe kömmt, noch in diesem Sommer zahlreiche Brut und darunter eine Königinn ausbrütet. Der erste Schwarm eines alten Stocks heißt der Vorschwarm und die folgenden sind Nachschwärme. Man hält es für Kennzeichen, daß der Stock bald schwärmen werde, wann in selbigem auf einmal alles stille wird, ohngeachtet ein paar Tage vorher ein gewaltiges Summen darinnen zu hören war, und wenn die Bienen, des schönen Wetters ohngeachtet, nicht ausfliegen; allein diese Kennzeichen, ob sie gleich bisweilen zutreffen, sind dennoch so unzuverläßig, als das Vorliegen der Bienen vor dem Flugloch. Sie fangen gemeiniglich in der Mitte des Maymonats an, und schwärmen bis zu Ausgang des Junius. Sowohl die frühere, als die spätere Schwärme taugen nichts; erstere, weil sie noch nicht Nahrung genug vor sich finden, und weil der Mutterstock bey dem frühen Ausbrüten überflüßiger Königinnen noch nicht stark genug an Arbeitsbienen geworden ist; leztere aber, weil sie nicht mehr so viel einsammlen können, als sie zu ihrem Unterhalt im Winter nöthig haben. Die Bienen schwärmen übrigens selten vor 9 oder 10 Uhr Vor- und selten nach 3 oder 4 Uhr Nachmittags. Wann die Bienen aus dem Stock ziehen, so hängen sie sich in Klumpen an den ersten niedrigern Ast, oder ziehen auch wohl in die Höhe und in entfernte Gegenden. Die Königinn kommt nicht zuerst, sondern beyläufig in der Mitte des Schwarms heraus, sezt sich neben dem Ast, woran die Bienen sich versammlen, und gehet erst zu dem Haufen,

wann er sich dicke angelegt hat. Daher ist es nicht rathsam, den Schwarm gar bald zu fassen, weil leicht die Königinn noch nicht dabey seyn könnte, sondern man muß warten, bis die größte Unruhe vorbey ist. Die Schwärme gehen nicht leicht durch, wenn niedrige Büsche in der Nähe sind, leichter aber, wenn sie lauter hohe Bäume finden. Wenn sie aus dem Stock hoch hinauf fliegen und sich in der Luft versammlen, so gehen sie meistens durch, und man muß sie alsdann durch Spritzen stark mit Wasser besprengen, wodurch sie an dem Fliegen verhindert und genöthiget werden sich herab zu begeben; man muß aber die Spritzen so richten, daß das Wasser nicht von unten herauf, sondern im Bogen von oben herab auf sie falle. Wann der an einem Baum hangende Schwarm anfängt ruhig zu werden, so benetzt man sie mit reinem Wasser, hält den Bienenkorb dicht unter den Ast, und schüttelt oder kehrt die Bienen mit einem Kehrwisch so geschwinde, als möglich, hinein, setzt den Korb umgekehrt und bis auf eine kleine Oefnung mit einem Tuche zugedeckt unter den Baum, treibt die an dem Ast noch hängende wenige Bienen mit Rauch weg, und läßt den Korb so lange stehen, bis sich alles Volk hinein gezogen hat, worauf man ihn auf sein Bret und mit selbigem an seinen Bestimmungsort setzt. Ist die Königinn nicht in den Korb gekommen, so wird sich der Schwarm bald wiederum von neuem anlegen und muß also nochmal gefasset werden. Oft legt sich derselbige aus Mattigkeit der Königinn auf die Erde; alsdann stürzt man nur den Bienenkorb auf die Erde, und treibt die außen herum liegende Bienen mit Rauch hinein. Auch hier ist das sicherste, wenn man, wie oben bey der Waldbienenzucht gelehret wurde, die Königinn, so lange, bis die Bienen zu bauen angefangen haben, in ein Weiselhäuschen einsperrt.

Man

Man hat fünferley Arten erfunden, die Bienen durch **Ableger** zu vermehren, nämlich durch das **Austrommeln**, durch **vorräthige Weisel**, durch **eingespießte Brut**, durch **Ständermagazinsableger** und durch **Lagermagazinsableger**.

Die Vermehrung durch das **Austrommeln** geschiehet also: Man nimmt einen vollen zugestopften Bienenkorb in der zum Schwärmen bequemen Jahreszeit, bey schönem Wetter, auf 30 bis 40 Schritte vom Stande, wendet den Korb um, macht ihn vom untern Bret los, stürzt einen ganz passenden Korb, der vorher mit etwas Honig inwendig bestrichen worden ist, darauf, bindet beede mit einem Tuch vest zusammen, so daß kein Vogel heraus kann, und trommelt alsdann an dem mit Bienen gefüllten Korbe mit den Fingern wohl herum, so erhebt sich eine nöthige Menge Bienen samt der Königinn in den obern Korb. Dieses geschiehet in 8 bis 10 Minuten. Merkt man nun im obern Korb ein starkes doch friedliches Summen, so thut man die Körbe voneinander, stellt den alten, in welchem doch des Brütens halben noch viele Bienen zurücke bleiben, wieder an seinen alten Ort auf den Stand, wo unterdessen ein leerer Korb zum Aufenthalt für diejenige Bienen stand, welche mittlerweile vom Felde nach Haus kamen. Diesen Korb setzt man offen vor den Stand hin, damit die darein gekrochene Bienen sich wiederum in ihre vorige Wohnung begeben. Der Ableger, in welchem die meisten Bienen von dem alten Stock seyn werden, muß unterdessen mit dem Tuche verbunden gewesen seyn, um mit ihm die Probe vornehmen zu können, ob auch eine Königinn mit unter seye. Man stößt zu dem Ende den Korb stark auf das Tuch, damit alle Bienen in einem Klumpen auf dasselbige fallen, benetzt sie stark mit Wasser, daß sie nicht fliegen können, sucht die Kö-

Königinn heraus und sperrt sie einige Täge lang in ein Weiselhäuschen, und setzet dieses unter den Korb auf das Bret, und somit den neuen Stock neben den alten auf den Stand. Hat aber der Ableger keine Königinn, so wird er sich auf solche Art bald wiederum mit dem Mutterstock vereinigen.

Hat man eine überflüßige oder **vorräthige Königinn**, so setzt man diese mit dem Weiselhäuschen in einen neuen mit etwas Honig bestrichenen Korb, nimmt den volkreichsten Korb von seinem Standort ab, bringt den neuen mit der Königinn auf solchen, und entfernt den alten, so versammlen sich alle vom Felde kommende Bienen zu dieser bienenlosen Königinn, kommen aber nicht genug, so trage man noch ein Paar von den benachbarten Stöcken auf drey Schritte von diesem neuen Stock weg, so werden sich auch aus diesen viele verirren, und in den neuen Stock einziehen.

Durch **angespießte Brut** macht man die Ableger auf folgende Art. Man nimmt aus einem vollen Korb eine mit Brut versehene Tafel, bringt sie in einen neuen mit Bienenkraut oder Honig bestrichenen Korb und bevestiget sie daselbst mit hölzernen Stiften dergestalt, daß sie auf beyden Seiten von den Bienen besessen werden kann; dann entfernt man den alten Stock von seinem Standort ziemlich weit, und bringt den mit der Bruttafel versehenen Korb an seine Stelle, so kommen von dem Mutterstock viele Bienen dahin, erbrüten sich in 14 bis 20 Tagen eine Königinn und formiren einen eigenen Stock.

Ein Ständermagazin besteht aus 3 bis 5 Halbkörben, welche aufeinander gesetzt und mit Leimen verschmiert werden. Einen solchen mit Bienen wohl gefüllten Korb nimmt man im Frühjahr, an einem schönen Tage, von dem Stand weg und setzt ihn an einen schattigten Ort, an seine Stelle aber stellt man

man einen leeren Korb, in welchem sich die vom Felde heimkommende Bienen inzwischen aufhalten können. Man trommelt unten am Magazine etliche Minuten mit den Fingern herum, bis man an dem Brummen und Summen in dem obern Korb merkt, daß die Bienen sich hinauf gezogen haben; alsdann schneidet man mit einem Drat zwischen dem obersten und dem nächst darunter stehenden Korb die Wachstafeln durch, setzt jenen auf ein besonderes Bret und bedeckt diesen mit einem Deckel von Holz oder Stroh, setzt ihn an seine vorige Stelle, den daselbst gestandenen leeren Korb aber unter ihm auf den Boden, damit sich die vom Felde heimgekommene Bienen wiederum in ihre Wohnung begeben können; den abgeschnittenen obern Korb mit den hineingetrommelten Bienen aber setzt man gleich neben den vorigen.

Die Lagermagazine werden mitten durchgetheilt, und das Verfahren dabey kommt in der Hauptsache mit dem vorigen überein.

Wenn alles dieses so buchstäblich richtig wäre, wie es in den Bienenbüchern angepriesen wird, so könnte man nicht lange unschlüßig bleiben, ob man der natürlichen oder der künstlichen Vermehrung der Bienenstöcke den Vorzug einräumen solle. Ich habe zwar keine eigene Erfahrungen gesammlet, welche mich berechtigen könnten, hierinnen zu entscheiden; ich habe aber mit einigen Mitgliedern einer weyland florisanten Bienengesellschaft, welche nicht nur alle diese Kunststückchen selbsten ausgeübt, sondern auch noch mit neuen Erfindungen bereichert und der Welt gedruckt und mit Kupfern erläutert, vorgelegt hatte, kennen gelernet und beobachtet, daß sie nach der Zerstörung ihrer Societät ihre Bienen wiederum ganz auf gemeinen Schlag behandelten. Uebrigens lasse ich alles dieses, was ich meinen Lesern historisch vorzutragen vermüßiget war, billig auf sei-

nem Werth und Unwerth beruhen, und begnüge mich damit, denjenigen Lesern, welche zu dergleichen Versuchen, nach Anleitung ihrer Büchersammlung geneigt seyn mögten, Vorsicht und Behutsamkeit zu empfehlen.

Die Gewächse, aus welchen die Bienen ihre vornehmste Nahrung ziehen, sind folgende: der Kornelkirschenbaum, welcher sehr frühe blühet, die Palmen oder Weiden, der Pappelbaum, das Edelleberkraut, die Violen, das Löffelkraut, der Faulbaum, die Grusselbirn, der Sauerklee, die Kastanien, alle Kleearten, der Mohn- oder Magsaamen, der Linden- Pflaumen- und Birnbaum; ihnen dienet auch der Honigthau sehr, und die Baumlaus recht vorzüglich, an den Bäumen, und zwar auf ihren Aesten und Blättern, den Honig zu sammlen, denn es ist bekannt, daß diese Baumläuse den Saft aus den zarten Zweigen ausziehen und ihn auf das Laub und auf die Aeste der Bäume verspritzen, den nachher die Bienen und Ameisen einsammlen. Zu weiterer Fütterung dienen ihnen die Blüthen der Saubohnen, des Hanfs, der Zwiebeln, der Kukumern, der Kirbisse, der Boragen, der Cikorien, des schwarzen Kümmels, der Ysopen, der Poley, der Bohnen, des Katzenkrauts, des Salats, der Rettige, der Melissen, des Fenchels, der Erbsen, Wicken, Linsen, des Buchwaizens, der Sonnenblumen und aller Kohlkräuter; die allerbeste Weide für sie aber ist ein Tannen oder Fichtenwald, besonders, wenn er mit etwas Laubholz vermischet ist. Die Prätensionen der Bienenväter sind so weit gegangen, daß sie anrathen, sich mit dem Garten und Feldbau darnach zu richten, damit die Bienen immer Nahrung genug haben mögen. Was würde wohl auf diese Art ein Pfund Honig oder Wachs kosten? Besser gefällt mir der Vorschlag, die Bienen zu der Zeit,

wo es ihnen an hinlänglicher Nahrung gebricht, auf eine Zeitlang in eine Gegend zu versetzen, in welcher sie solche überflüßig finden.

Man befindet sich oft in dem Fall, seine **Bienenstöcke zu Hause füttern zu müssen**, besonders im Herbst und Frühjahr, wenn in der Brutzeit schlimmes Wettes einfällt. Um zu wissen, ob man unvermögende, kranke und dürftige Bienen habe, die unserer Versorgung benöthiget sind, muß man jährlich zwo Hauptvisitationen anstellen, die eine im Herbst, ungefähr um Michaelis; und die andere im Frühjahr, so bald als möglich. Man macht die Stöcke oder Körbe auf, und betrachtet das Nest von allen Seiten. Siehet man nun etwa 2 oder 3 Zoll, von den Spitzen der Ränder an, Honig, und zwar noch in vielen Scheiben, so ist der Stock wohl versorgt. Entdeckt man aber mit blosen Augen nichts, so bohrt man mit einem Drat in die Waben, und findet bey dem Herausziehen, wie tief er in den Honig gekommen ist. Man hat zu Ersparung der Kosten zwar allerley künstliche Bienenfutter ausgesonnen und angewendet, alleine die Resultate der besten Erfahrungen zusammen genommen, beweisen den Satz, daß es im Grunde am vortheilhaftesten und sichersten seye, seine Bienen mit reinem frischen Honig zu füttern. Man gießt den Honig auf einen Teller, überlegt ihn mit kleinen Spähnen oder Strohhalmen, auf welche sich die Bienen stellen, wenn sie davon geniesen wollen, und setzt solchen Teller unter den Korb. Recht sehr gut ist es in dieser Rücksicht, wenn die Körbe unten an dem Bret mit der hieroben angerathenen Schublade versehen sind, weil man in selbige, ohne die Bienen im mindesten zu beunruhigen, einen bequemen Futtertrog setzen kann. Allein diese fast allgemein eingeführte Art, die Bienen zu füttern, hat ihre große Mängel. Es gehet

nicht leicht leer ab, daß nicht etwas von dem Honig verschüttet wird; bisweilen fallen die Bienen gar in den Honigteller und können nicht wieder heraus; und im Winter in der großen Kälte ziehen sie sich alle oben in dem Stocke zusammen, um sich gegen die Kälte mehr zu schützen, und getrauen sich öfters nicht mehr herunter, um den Honig zu holen. Am bequemsten und in allem Anbetracht am sichersten ist es also, wenn man oben in den Stock oder Korb ein rundes Loch macht, in welches man den Hals einer Burgunder Flasche stecken kann, die Flasche mit Honig füllt, mit neuer Leinwand zubindet, den Hals in den Korb hineinbindet und es den Bienen überläßt, den Honig nach Bedürfniß durch die Leinwand heraus zu saugen. Eine hinlängliche Erfahrung ist mir Bürge für die großen Vorzüge dieser Methode.

Die **Winterung** der Bienen ist noch ein wichtiger Punkt, der schon manche Spekulation veranlasset hat. Man hat sich viele Mühe gegeben, den Bienen im Winter zu Hilfe zu kommen, theils daß sie nicht erfrieren, theils daß sie bey gelinder Witterung nicht zu stark zehren, und theils daß sie vor ihren Feinden verwahret seyn mögen. Einige stellten sie verschlossen auf den Fruchtboden oder in eine dunkle Kammer, andere begruben sie in die Erde oder in Fässer unter Spreu und Herel. Allein alle diese Vorsicht brachte ihnen mehr Schaden als Nutzen: Mäuse, Schimmel und andere Zufälle verderben viele, so daß man es jetzt noch immer für besser hält, die Bienen auch im Winter auf ihrer Stelle zu lassen. Kälte schadet ihnen nicht, nur muß man im Frühjahr, bey einer neu einfallenden Kälte, die Körbe mit Haberstroh bedecken, die Sonnenstrahlen davon abhalten, und die Fluglöcher mit einem durchlöcherten Blech verschliesen, damit ihnen nur die

noth-

nothdürftige Luft übrig bleibe. Gut ist es dahero, wenn man im Winter die Stöcke umwendet, daß das Flugloch gegen die Ruckwand des Bienenstandes zu stehen kommt.

Die **Krankheiten**, welchen die Bienen unterworfen sind, bestehen hauptsächlich in folgenden.

1) Der **Durchfall** oder die **Ruhr**. Diese Krankheit bekommen sie meistens im Frühling. Man erkennet sie an dem röthlichen stinkenden Auswurf, welchen die Bienen von sich geben, und wegen Mattigkeit, eben damit die Rosen oder Waben und das Flugloch beschmutzen. Am wahrscheinlichsten entstehet sie aus einer Ueberfüllung des Magens mit Honig. So bald man eine Spur von dieser Krankheit bemerkt, muß man eine halbe zerriebene Muskatennuß, einen Löffel voll Honig und einer Erbse groß Safran in ein paar Theetassen voll siedendes Wasser rühren und den Bienen lau vorsetzen. Dadurch reinigen sie sich leicht, werden munter und stark. Manche geben dieses Mittel alle Frühjahr auch denjenigen Stöcken, welche keinen Durchlauf haben.

2) Die **Hörnerkrankheit** oder **Büschelkrankheit**. Man siehet im Frühling Bienen, welchen gelbe, röthliche und grüne Büschel auf der Stirne sitzen. Man schreibt sie den bey Einsammlung ihrer Nahrung auf ihren Kopf gefallenen Blumenstaub zu, welcher an den porösen Theilen des Kopfes Wurzel schlagen und gleich einer Pflanze auswachsen solle. Man findet aber nicht, daß ihnen dieser Zufall schade, und er muß aus Unwissenheit in das Register der Krankheiten gesetzt worden seyn. Ich mache hievon blos einige Anregung, damit sich angehende Bienenliebhaber durch dessen Beobachtung nicht erschröcken lassen.

3) Die **Tollkrankheit** entstehet von dem Genuß giftiger Pflanzentheilchen. Die Bienen gerathen in

eine Art von Wuth, stürmen zu dem Flugloch heraus und toben so lange, bis sie tod zur Erde fallen. Es ist kein Heilmittel dagegen bekannt.

3) Die **Faulbrut** entstehet dadurch, wenn bey einfallender Kälte die Bienen ihre Brut verlassen, und sich der Wärme wegen zusammen ziehen, oder wenn zu wenig Bienen vorhanden sind, die Brut gehörig zu erwärmen. So bald die Bienen die tode Brut merken, so suchen sie sich zwar selbst zu helfen, und alle abgestorbene herauszuziehen: sind aber zu dieser Arbeit der Bienen zu wenig, oder ist der üble Geruch schon zu stark, so gehen sie entweder alle zu Grund, oder verlassen den Stock. Diesem Uebel kann nicht anders abgeholfen werden, als durch das Ausschneiden aller angesteckten Tafeln, durch das Untersetzen eines stärkenden Honigweins und durch ein gelindes Räuchern mit weißem Zucker. Ist aber der ganze Stock schon angegriffen, so treibt man besser alle Bienen heraus, und entweder in einen neuen Korb, oder in einen andern bevölkerten Stock. Will man der Faulbrut vorbeugen, so muß man im Frühling, wenn auf warme Tage eine Kälte folgt, die Bienenstöcke wohl bedecken und gegen die eindringende Kälte schützen.

5) Die **Weisellosigkeit**, oder der Tod der Königinn ist eigentlich keine Krankheit des Stocks, sondern ein unglücklicher Zufall. Die Kennzeichen davon sind, wenn die Bienen nicht häufig und munter, sondern in geringer Anzahl und traurig aus- und einfliegen und ohne Höschen von dem Felde zurücke kommen. Das sicherste ist, den weisellosen Stock mit einem andern zu vereinigen, der eine Königinn hat. Einige rathen an, aus einem andern Stock ein Stück Bruttafel auszuschneiden, in den weisellosen Stock einzusetzen und das Flugloch zu verschliessen, damit die Bienen nicht durchgehen, sondern

sich

sich einen neuen Weisel ausbrüten; andere wollen es vorträglicher finden, daß man sich immer einige Königinnen in besondern Weiselhäuschen aufbehalte, um die weisellosen Stöcke damit versehen zu können.

Außer diesen vorerzehlten Krankheiten und unglücklichen Zufällen haben die Gartenbienen eben so, wie die Waldbienen, auch noch mit mancherley **Feinden aus dem Thierreiche** zu kämpfen. Die Feinde der Waldbienen, von welchen wir oben schon gehandelt haben, sind auch Feinde der Gartenbienen. Neben diesen aber beißen sich die Mäuse zur Winterszeit in die Bienenstöcke ein und fressen den Honig; der Storch fängt die Arbeitsbienen im Sommer auf den Wiesen; die Schwalbe hascht sie im Flug auf; die Ameise kriecht in den Korb und zehrt vom Honig; die kleinen Schmetterlinge legen ihre Eyer in die Bienenstöcke und erzeugen dadurch Maden. Indessen werden die Mäuse keinen Schaden thun können, wenn die Strohkörbe dicht gebunden, die Kästen von starkem Holze gemacht und die Fluglöcher im Winter wohl verwahret werden; für die Ameisen, Hornisse und Wespen aber stellet man Gläßer mit langen und engen Hälsen in den Weg und füllet sie mit etwas Honig, so werden sie sich darinnen selbsten fangen; gegen die Störche und Schwalben hingegen ist kein zuverläßiges Mittel bekannt. Die Spinnen, welche den Bienen sehr schädlich sind, werden dadurch am leichtesten vertilgt, daß man die Bienenstände fleißig kehrt und keine Spinnengewebe darinnen aufkommen läßt. Kröten und Frösche werden keinen Schaden thun, wenn kein Gras vor dem Stand und die unterste Reihe desselben wenigstens zween Schuhe von der Erde entfernet ist, oder wenn man einen Topf mit Wagenschmier unter den Stand stellt, als wovor die-

diese Thiere fliehen. Die Motten und alle innere Bienenfeinde hält man durch fleißiges Reinigen der Stöcke davon ab; wenn sie sich aber schon in den Waben vestgesetzt haben, so muß man selbige ausschneiden.

Noch gehören unter die wichtigsten Feinde der Bienenstöcke selbsten **fremde** Bienen, die sich bey ihnen zwar einstellen, aber nicht in ihrer Gesellschaft bleiben, sondern nach dem Fressen wieder in ihren eigenen Stock zurücke gehen, und also nichts zum gemeinschaftlichen Besten des Stocks beytragen, sondern in selbigem blos zehren. Sie erkennen sich wechselsweise am Geruch, und an ihrem Fluge, und töden sich. Eine andere Gattung von Bienen, welche man Näscher nennt, gehet einzeln dem Honiggeruch nach, fliegt bogenweis von einem Stock zum andern, und läßt sich vornämlich alsdann sehen, wann im Felde nicht volle Nahrung zu finden ist. Die **Raubbienen** gehen in zahlreicher Gesellschaft dem Honig nach, und berauben andere Stöcke mit Gewalt. Man erkennet diese, so wie die Näscher daran, daß sie nicht gerade zu gegen das Flugloch fliegen, sondern schüchtern um den Stock herum schwärmen, so lange sie nämlich den Stock noch nicht angefallen und übermannt haben; denn alsdann fliegen sie gerade auf das Flugloch zu, und vom frühesten Morgen bis in die späteste Nacht, wo andere Bienen bereits ruhig sind, aus und ein.

Wenn man dergleichen Bienen merkt, so darf man nur die aus- und eingehende Bienen vor dem Flugloch mit Haarpuder oder Kreide bestreuen, und im Ort bey allen Bienenständen obacht geben, wo weiße Vögel nach Hause kommen: so wird man den Besitzer der Raubbienen bald entdecken und sich mit ihm abfinden können, daß er solche entfernt oder so lange einsperrt, bis sie das Rauben wiederum vergessen.

gessen. Kann man aber den unbilligen Besitzer der Raubbienen dazu nicht bewegen, so ist das räthlichste, an einem Abend den angefallenen Stock vom Stand hinweg zu nehmen und an dessen Stelle einen leeren Korb zu setzen, in welchem sich ein Gefäs mit Honig befindet. In das Flugloch wird eine etwa 3 oder 4 Zoll lange Röhre gesteckt, wodurch die Räuber hinein gehen, aber nicht gleich wiederum hinaus finden können. Hat man nun auf diese Art eine ziemliche Anzahl Raubbienen zusammen gebracht, so kann man sie Abends mit Bovist schlafend machen, in einen andern nicht sehr volkreichen Stock bringen und selbigen etliche Tage verschließen: so werden sich die neue mit den alten Einwohnern vereinigen und gemeinschaftlich arbeiten, der Raubbienenstock aber wird an Volk so sehr geschwächt, daß er das Rauben aufgeben muß.

Das Zeideln, oder die Art und Weise, einem Bienenstock seinen entbehrlichen Vorrath an Wachs und Honig zu nehmen, verdient billich den Vorzug vor der alten grausamen Methode, die Bienen, wenn sie einen hübschen Vorrath eingesammlet haben, mit Schwefelrauch zu ersticken. Die beste Zeit zum Zeideln ist zu Ende des Junius, weil alsdann die Bienen nicht nur ziemlich reich, sondern auch noch im Stande sind, vor Winters den Abgang wiederum zu ersetzen. Zu dieser Arbeit sind einige gerade Messer mit langen Klingen; einige krumme, deren flache Seite gebogen und vornen zweyschneidig ist; eine lange Gabel, die Wachstafeln damit anzuspiesen; ein Schaber, um die Unreinigkeiten und das alte Wachs abzuschaben; ein Meisel, womit man den alten Kütt und Lehmen wegräumt; eine Rauchpfanne, ein Flederwisch; ein mit zwo Handhaben versehener Drat, oder, welches noch besser ist, eine am Ende geschärfte Blechtafel von der

Größe

Größe des Bienenstocks, womit man bey den Ständern das Gewirk auf dem Bret glatt wegschneidet, und ein Gefäs mit Wasser erforderlich, worein man die Zeidlermesser legt. Ist man mit diesen Erfordernissen versehen, so löset man den Stock von dem Bret ab, treibt die Bienen mit Rauch in die Höhe, und wendet ihn um und nimmt die leeren Wachstafeln samt allen Motten und Maden weg. Alsdann macht man die Messer warm und schneidet damit die entbehrlichen Honigtafeln aus; wobey man sich aber sorgfältig hüten muß, keine Tafeln mit junger Brut wegzunehmen, welche man an den erhabenen Deckeln der Zellen erkennet. Ist man mit der Operation fertig, so kehret man mit einem Flederwisch alle zerstreuet umher liegende Bienen in den Korb, setzt diesen wiederum auf sein Bret, verküttet oder verschmiert ihn wohl und öfnet das Flugloch erst nach einigen Stunden. Man sollte aber von rechtswegen niemal die untern, sondern allemal die obern Tafeln ausschneiden, weil die Bienen von oben herunter bauen, folglich das obere Gewirk immer älter und den Bienen unnützer ist, als das untere.

Ein guter Bienenstock darf keine schwarze alte Rosen haben; muß volkreich und gesund seyn, welches man an dem Flug der Bienen und an ihrer Geschwindigkeit wahrnimmt, womit sie sich bey der geringsten Bewegung dem Flugloch nähern; er darf keine Motten haben, welche man an den schwarzen Körnern auf dem untergesetzten Brete entdeckt; und muß vollwichtig seyn, das ist, im Frühling 20 bis 25 und im Herbst 32 Pfunde wiegen. — Auf diese Eigenschaften hat man bey dem Einkauf der Bienen sorgfältig zu sehen.

Unter den bekannten Mitteln gegen den Stich der Bienen, welchem die Bienenväter so sehr ausgesetzt sind, hat der verdünnte Honig, wie man ihn

ihn den Bienen zu füttern pflegt, und das Skorpionöl sich noch am wirksamsten bezeugt.

Bier, ein in ganz Europa sehr wohl bekannter Trank, welcher aus allerley Getraide bereitet wird. Ob gleich Biere unendlich verschieden sind, indeme das Klima, das Wasser, die Lage der Bräuhäuser, die verschiedene Arten von Getraid, ihre Mischung und Qualität, die verschiedene Arten zu bräuen, ja die einfallende Witterung selbsten und vielleicht noch viele andere bisher noch unbemerkte Ursachen einen beträchtlichen Unterschied der Biere veranlassen: so hat man doch nur 2 Hauptarten von Bier, nämlich weißes und braunes. Jenes ist entweder Waizen- oder Gerstenbier, und beyde sind entweder Luft- oder Darrbiere, je nachdem sie aus Luft- oder Darrmalz bereitet werden. Das braune Bier hingegen theilet sich wiederum in Winter- oder Schenkbier, und in Märzen- oder Lagerbier. Das erstere wird gleich gegen Ende des Herbstes gebräuet und den Winter hindurch ausgezapft, und man macht es daher etwas schwächer und bräuet es auf die obere Gährung, damit es früher trinkbar werden möge: das leztere hingegen wird, nach Beschaffenheit der Witterung, im Februar oder März auf die untere Gährung gebräuet und im Sommer, nach dem es hinlänglich abgelegen ist, ausgezapft, und muß ungleich mehr Malz und Hopfen erhalten.

Unter die berühmtesten Biere in Deutschland gehören die **braunschweigische Mumme** und der **Breyhahn**. Außer den gewöhnlichen Ingredienzien von Malz und Hopfen kommt zu der Mumme noch allerley Gewürz, als Kordamomen u. d. g. dann Birken- und Tannenspitzen; der Breyhan hingegen wird entweder aus blosem Waizenmalz, oder doch nur mit einem geringen Zusatz von Gerstenmalz bereitet, und erhält wenig oder gar keinen Hopfen. Das Malz

zu diesem Biere muß aber allezeit Luftmalz seyn.

Noch hat man eine Art Bier, welche man Doppelbier nennet, die aber im Wesentlichen von den gewöhnlichen Bierarten nicht verschieden ist. An manchen Orten ist es ein Mittelding zwischen dem weißen und braunen Bier, erhält mehr Malz und Hopfen als jenes und weniger als dieses; anderswo hingegen verstehet man unter dem Doppelbier das stärkste auf das Lager gebräuete braune Bier.

Sehr berühmt sind die **englischen Biere**. Ich hoffe, meinen Lesern verständlicher zu werden, wenn ich das wenige, was uns von der Bereitungsart derselben bekannt ist, in die Beschreibung der deutschen Brauerey einschalte.

Die hauptsächlichsten Bestandtheile aller Biere sind Malz und Wasser. Die **Bereitung des Malzes** ist die allerdelikateste Arbeit des Bräuers, und ein Fehler, der dabey begangen wird, ist nachher unverbesserlich. Die Beschreibung dieses Geschäftes und aller dabey zu beobachtenden Vorsichten erfordert eben so vielen Raum, als die Beschreibung aller übrigen Brauereyarbeiten: und wir verweisen dahero unsere Leser damit auf den in seiner Ordnung nachfolgenden Artickel: **Malz**.

Das **Wasser** und seine fehlerhafte Beschaffenheit legen dem Bierbräuer oft die unübersteiglichste Hindernisse in den Weg, ein recht schmackhaftes Bier zu bräuen. Kühles, weiches und reines Wasser ist zum Bräuen vorzüglich zu empfehlen und die mineralische Wasser taugen am allerwenigsten. Je alkalischer das Wasser ist, und je weniger von sauren, salpetrichten oder andern Mittelsalzen in demselbigen anzutreffen ist, je geschickter ist es überhaupt betrachtet zu diesem Endzwecke. Eine chymische Untersuchung des Wassers ist wohl der sicherste Wegweiser; die darinnen

nen unerfahrne Bräuer und Bräuverwalter hingegen können sich an folgende allgemeine faßliche Kennzeichen eines zum Bierbrauen tauglichen Wassers halten: 1) Wenn die Quelle, woraus es entspringt, im Winter nicht zufriert, im Sommer aber recht frisch und kalt ist; 2) wenn es recht klar und helle ist, und weder Geruch noch Geschmack hat; 3) wenn das Fleisch, und besonders die Erbsen, welche man darinnen kocht, bald weich, die Fische hingegen hart werden; 4) wenn sich die Seife darinnen leicht auflößt; 5) wenn an den Rändern der Bäche, in welchen dieses Wasser fließt, gute Grassorten wachsen, in dem Bach selbsten aber Bronnenkresse zu finden ist; 6) wenn das in einem Glaß geschüttelte Wasser viele Perlen aufwirft; 7) wenn das ruhig stehende Wasser bald trübe wird und zuletzt grüne Fäden am Boden des Gefäßes ansetzt; 8) wenn es im Kochen wenig oder gar keine Unreinigkeiten oder keinen sogenannten Wasserstein absetzt; und 9) wenn es von Citronensaft, Scheidewasser und destillirtem Eßig stark schäumt. Wie die Bestandtheile des Wassers noch genauer zu erforschen sind, wird man unter dem Artickel **Wasser** finden. Kann man kein Wasser haben, welches viele oder die meisten von diesen Kennzeichen eines guten Wassers an sich hätte: so muß man versuchen, ob sich dasselbige nicht durch folgende Mittel verbessern lasse. Man lasse es in einem hierzu tauglichen Gefäs einige Tage vorher, ehe man es zum Bräuen verwenden will, ruhig stehen, damit sich die darinnen befindliche erdartige Theile absondern und zu Boden sinken können. Noch wirksamer ist es, wenn es während dieser Zeit von der Sonne beschienen werden kann. Je härter das Wasser ist, je länger muß es stehen. Hilft dieses nicht, und entstehet also die Vermuthung, daß die fremden Theilchen

aus Salzen bestehen, so muß man das Wasser durch Holzasche seigern oder etwas Pottasche darein rühren und einen oder zween Tage stehen lassen. Nichts sondert die fremden Theilchen des Wassers mehr ab, als das Kochen desselbigen. Allein das Wasser führt ein gewisses feines, flüchtiges und geistiges Wesen bey sich, welches zu einem guten Biere unentbehrlich ist, und gerne verlohren gehet, wenn man es heftig und lange kocht. Ueber dieses ist das Abkochen, wegen des fast allenthalben theuren Holzes, schon ein kostbares Verbesserungsmittel. Muß man sich aber desselben zubereitungsweise bedienen, so ist anzurathen, daß man das Wasser nicht bey allzuschneller Hitze koche, und während demselben den Kessel wohl zudecke, welches überhaupt allezeit beobachtet werden sollte, so oft man bey dem Bräuen Wasser oder auch Würze kochen läßt. Schnee- und Regenwasser geben ein sehr gutes, aber kein haltbares Bier. Man kann sich also desselbigen wohl zum weißen und Schenkbier, aber keinesweges zum Lagerbier bedienen. Da hingegen ist das Bier von hartem Wasser immer haltbarer, als das vom weichen, ob es gleich nicht so angenehm schmeckt. Allzu trübes und schmutziges Wasser wird dadurch verbessert, wenn man es durch ein Gefäs laufen läßt, welches mit reinen Kieselsteinen angefüllet ist. Es ist aber diese Vorsicht nicht allezeit nöthig, indeme es an Beyspielen nicht fehlt, daß öfters ein ganz trübes Deichwasser ein recht reines, gesundes, schmackhaftes und haltbares Bier giebt.

Das Bräuen ist an und vor sich ein sehr einfaches Geschäfte und wird nur durch die mancherley Fehler, welche dabey begangen werden können, und durch die unermüdete Aufmerksamkeit, welche man anwenden muß, um alles zu gehöriger Zeit und mit Beobachtung der einfallenden zufälligen Nebenumstände

zu

zu besorgen, difficil. Die Hauptverrichtungen bestehen in der sorgfältigen Reinigung der Gefäße, in der Zubereitung und dem Brechen des Malzes, welches sodann in den Möschbottig oder die Möschkufe geschüttet, mit heißem Wasser übergossen, fleissig durcheinander gerühret, die Brühe, welche man Würze nennet, klar abgezogen, mit Hopfen versetzt, abgekühlt, in Gährung gesetzt und sodann auf die Fässer gefüllet wird.

Das Reinigen der Gefäße ist zwar eine vorzügliche Erforderniß zum Bräuen eines guten Bieres; erfordert aber keine besondere Kunst, sondern nur Fleiß, und wir halten uns also dabey nicht auf.

In Ansehung der **Bereitung des Malzes** haben wir vorher schon auf den besondern Artickel **Malz** verwiesen.

Ehe das **Malz zum Schroten oder Brechen** auf die Mühle gethan wird, ist es sehr räthlich, solches vorhero von allem Staub und den noch anhängenden verdorreten Keimen zu reinigen, weil diese dem Bier einen sehr unangenehmen Geschmack geben. Man kann dieses mit einem Sieb, oder noch bequemer damit bewerkstelligen, wenn man von dem Malzboden auf den unter demselben befindlichen Boden ein Dratgitter, oder eine sogenannte Malzfege in einem spitzigen Winkel herunter gehen und auf demselbigen das zum Brechen bestimmte Malz herablaufen läßt; wo sodann die Malzkörner darunter weg gehen, der Staub und die Keime aber durchfallen und zurücke bleiben. Letztere kann man entweder den Schweinen und Kühen unter das Futter mengen, oder mit Nutzen als Dünger gebrauchen, der besonders wirksam ist, wenn er bald, nachdem er auf das Feld oder die Wiesen gestreuet wurde, mit einem Regen befeuchtet wird. Gebrochen oder ge-

schrotet muß das Malz werden, weil ausserdeme das Wasser seine Kräfte nicht hinlänglich ausziehen kann. Alles Darrmalz muß, wenn es gefeget ist, mit Wasser angefeuchtet werden, weil es sich sonsten nicht gut schroten lassen, sondern in grobes Mehl verwandeln würde. Es wird dahero dieses Malz auf den gepflasterten Fußboden der Malztenne auf einen schmalen und langen Haufen geschüttet und durch zwo einander gegen über stehende Personen mit kaltem Wasser besprenget, von zwo andern Personen aber mit Schaufeln oder Schüppen beständig durcheinander gearbeitet, bis es durchaus feucht, aber doch nicht ganz naß ist. Altes und sehr dürres Malz erfordert mehr Wasser, als ein noch frischeres: so wie hingegen das Luftmalz gar keines Anfeuchtens bedarf. Dieses Anfeuchten muß wenigstens 24 Stunden vorher geschehen, ehe es in die Mühle kommt, und unter dieser Zeit muß es etliche mal umgestochen werden, damit es durchaus gleich feucht werde und sich nicht erwärme. Eben in dieser Rücksicht darf es auch in der Mühle nicht in den Säcken stehen bleiben, sondern muß gleich aufgetragen werden. Bey dem Schroten selbst hat man nur darauf zu sehen, daß keine ganze Körner von der Mühle kommen, es mag übrigens so grob geschrotet seyn, als es will: denn ob man wohl glauben möchte, es wäre am besten, solches ganz in Mehl zu verwandeln, weil in andern Fällen die Körper sich um so leichter auflösen, je kleiner sie vorhero zertheilet werden, so würde sich jedoch das Malz im Gegentheil von dem Wasser nicht ausziehen lassen, sondern gleich einem Mehlteig in einen Klumpen zusammen setzen, und bey warmen Tagen eine Trebersäure entstehen. Ist es aber gröblich geschrotet, so findet das Wasser allenthalben Zwischenräume, da es durchgehen, und dennoch auch Oberfläche genug, die es berühren und

die

die Kraft des Malzes ausziehen kann. Doch darf stark gedörrtes Malz ein wenig stärker zermalmet werden, weil es sich nicht so leicht ausziehen läßt und durch das starke Dörren seine Klebrigkeit schon größtentheils verlohren hat. Um der Säure des Biers vorzubeugen, darf man das Malz nicht eher schroten lassen, als kurz vor dem Unterzünden der Bräupfanne. Denn da das Malz, ehe es auf den Mühlstein kommt, genetzt werden muß, und durch die Bewegung und Reibung des Mühlsteins eine Wärme erhält, welche der Wärme einer frisch gemolkenen Milch nahe kommt: so kann es nach dem Schroten in den Säcken, worinnen es aus der Mühle gebracht wird, nicht wohl über eine oder zwo Stunden, nach Beschaffenheit der Witterung stehen ohne sich zu erhitzen und in eine Gährung zu gerathen, welche das Bier sauer macht. Wenn man also verhindert wird, das von der Mühle kommende Malz sogleich einzumöschen, so muß man solches ohne Zeitverlust aus den Säcken nehmen und an einem lüftigen Ort ganz dünne ausbreiten. Vermuthlich unter dieser Vorsicht, läßt man in England, wo man es doch bekanntlich im Bierbräuen sehr hoch getrieben hat, das Malz 10 bis 12 Tage vor dem Bräuen schroten, und glaubt, dadurch den Geschmack des Bieres sehr zu verbessern.

Das **Einmaischen** oder **Einmöschen** des gebrochenen Malzes bestehet darinnen, daß man es in den Möschböttig oder die Möschkuse schüttet, mit Wasser übergießt und mit hölzernen Gabeln oder langen und schmalen Schaufeln durcheinander arbeitet, bis es sich mit dem Wasser völlig vereiniget hat und ganz dünne worden ist. Bey diesem Geschäfte kommt es hauptsächlich darauf an, dem Wasser den rechten Grad von Wärme zu geben. Jede Hausmutter weis es, daß sie ihr Mehl das erstemal mit

tem oder ganz lauem Wasser begiesen muß, wenn es sich in einen dünnen Brey verarbeiten lassen und nicht in veste Klumpen zusammen rinnen solle. Eben so verhält es sich mit dem Malz auch, und viele Bierbräuer, welche gewohnt sind, ihr Malz mit heißem Wasser einzumöschen, kämpfen das ganze Jahr mit den nachtheiligen Folgen dieses ihres fehlerhaften Verfahrens, ohne zu glauben, daß das Aufgiesen des heißen Wassers die Veranlassung dazu ist. Will man hierinnen ganz sicher gehen, so muß man das Malz zuerst nur mit milchwarmem, oder im Sommer mit ganz kaltem Wasser so weit begießen, daß es sich mit den Möschscheiden in einen dicken Brey zerrühren läßt, und erst alsdann, unter unausgesetzter Arbeit das heiße und zuletzt das kochende Wasser nachgießen, bis die Möschkufe ganz voll und das Wasser mit dem Schrot auf das genaueste vereiniget ist, worauf man die Möschkufe genau zudecken und ein paar Stunden ruhig stehen lassen muß, theils damit sich die Trebern ganz zu Boden setzen und die Würze, ehe man sie in den Würztrog ablaufen läßt, vollkommen klar machen, theils aber und hauptsächlich, weil der eingeschlossene warme Dunst das Malz vorzüglich auflößt und seine Kräfte ausziehet, und das Zudecken, daß die geistige Theilchen der Würze nicht ausdünsten können. Viele Bräuer lassen die Würze, nachdem sie von dem Möschböttig abgezogen worden ist, noch in den Kessel bringen und kochen, sie könnten sich aber durch das Thee- und Kaffeekochen und viele andere dergleichen allgemein bekannte Geschäfte hinlänglich überzeugen, daß sie durch dieses Kochen das Holz unnöthig verbrennen und statt ihr Bier zu verbessern, solches kraftloser machen; indeme die meiste Pflanzen durch das blose Anbrühen ihre Kräfte am meisten und besten mittheilen, und der Aufguß,

durch

durch das nachherige Kochen die geistigste und beste Theilchen wiederum verliehrt. Will man aber von dem Kochen der Würze durchaus nicht abgehen, so brauche man wenigstens die Vorsicht, auf die mit derselben gefüllete Bräupfanne noch etwas geschrotenes Malz zu streuen, welches oben aufschwimmt und das allzustarke Ausdünsten verhindert, und über dieses noch die Pfanne mit einem wohl passenden Deckel zu bedecken. Weil die Bräupfannen, Möschkufen und Würztröge sehr kostbare Geschirre sind: so macht man sie gemeiniglich nur von der Größe eines halben Gebräudes, füllt die Bräupfanne, so bald sie leer ist und ehe sie noch kalt wird, gleich wiederum mit Wasser, welches in den Sud kommt, bis der erste Aufguß aus der Möschkufe in den Würztrog abgelassen werden kann; und wiederholt mit dieser zwooten Pfanne voll Wasser genau das erste Verfahren. Der letzte Aufguß wird zwar ungleich schwächer, als der erste; allein auf der Kühle, welche ein ganzes Gebräude auf einmal fassen muß, kommen beede zusammen, und werden durch das Aufkühlen hinlänglich miteinander vermischt, so daß sie zusammen ein Bier von gehöriger Stärke geben. Ausser der Ersparniß am Geschirre und am Raum im Bräuhause gewähret diese Methode noch den beträchtlichen Vortheil, daß das Malz durch das wiederholte Aufgießen vollkommner ausgezogen wird, und daß man ein ziemliches am Holz erspahrt, weil der so eben erst ausgeleert wordene Kessel viel leichter wiederum zum Kochen zu bringen ist, als das erstemal, wo er ganz kalt war.

Der **Hopfen**, welcher dem Bier zugesetzt werden muß, wenn es sich lange aufbewahren lassen soll, ohne sauer zu werden, wird auf mancherley Art, aber meistens fehlerhaft behandelt. Die meiste Bräuer wollen durch ein langes und heftiges Kochen, die so-

genannten wilden, flüchtigen Theile, welche den Kopf betäuben sollen, in die Luft jagen; andere suchen durch ein gelindes und nicht so lange anhaltendes Kochen, ja durch das Bedecken der Pfanne alles beysammen zu behalten und durch diese flüchtige Theilchen das Bier edler und geistiger zu machen: fast alle aber bedienen sich hierzu der schon fertigen Würze, ohne zu bedenken, daß durch das klebrige und fette Wesen derselben der Hopfen eingehüllet und verhindert wird, seine Kraft von sich zu geben. Das Beste des Hopfens ist in seinen zarten und fast durchsichtigen Blättern, in dem daran klebenden gelben Staube und in dem dünnen Häutgen befindlich, welches den Saamen einschießt. Hieraus kann man leicht abnehmen, wie es auch die Erfahrung bestättigt, daß eine gelinde Wärme aus den Hopfenkörnern, wenn man sie in warmes Wasser einweicht, den gewürzhaften Geruch heraus ziehe; und daß man durch ein viertelstündiges Sieden die angenehme Bitterkeit des Hopfens erhalte; wo hingegen, und wenn man das Sieden eine Stunde und noch länger fortsetzen wollte, die flüchtige Theilchen wiederum verfliegen und die grobe irdische Theilchen in das Dekokt übergehen würden. Durch ein einfaches warmes Einweichen erhält man aus allen Vegetabilien mehr von ihrer Kraft, Geruch und Gewürze, als durch irgend ein anderes Mittel; und selbst die vesten Körper, aus welchen man ihren Gehalt nicht anders als durch ein anhaltendes Kochen ausziehen kann, geben solchen viel leichter von sich, wenn man sie vorher einweicht. Um die flüchtigen und fixen Theile des Hopfens miteinander zu vereinigen und jene durch diese also zu verbessern, daß sie nicht so sehr zu Kopfe steigen, diese aber durch jene geistiger, kräftiger und wohlschmeckender zu machen, muß man den einige Stunden oder auch wohl einen Tag vorher mit Salzwasser befeuch-

feuchteten Hopfen mit heißem Wasser begießen und eine oder zwo Stunden wohl bedeckt in einer gleichen Wärme erhalten, hierauf den Anguß durch das Hopfensieb von den Hopfenblättern absondern, sodann diese noch mit etwas heißem Wasser abgießen und eine viertel- oder halbe Stunde lang kochen lassen, abermal durch das Hopfensieb von dem Dekokt scheiden, dieses mit dem ersten Anguß vermischen und solches Gemische in die Würze gießen. Manche rathen an, unter 100 Pfund Hopfen ein Pfund zerflossenes Weinsteinsalz zu mischen, als welches ein starkes Auflösungsmittel aller Vegetabilien seyn und bey mäsigem Gebrauch die Gährung befördern solle: ich habe aber keine Erfahrungen vor mir, welche hierüber entscheiden könnten. Das Zeichen, woran man gemeiniglich abnehmen will, daß der Hopfen genug gekocht seye, wenn nämlich die Blätter sich zu Grund senken, ist ziemlich zweydeutig und betrüglich. Denn bey dem vorhin angerathenen Verfahren gehet er allezeit früher zu Boden, als wenn er blos gekocht wird; welches auch bey recht dürrem Hopfen, in Vergleichung mit frischem und feuchtem geschiehet. Es rührt nämlich seine Präcipitation daher, daß er sich schon recht voll Wasser angesogen hat, welches aber noch nicht beweißt, daß seine Kräfte ausgetreten sind. Wenn man aber den Hopfen blos kochen will, so ist es nicht räthlich auf sein Untersinken zu warten, weil er alsdann aus dem Dekokt wiederum viele edle Theile einschluckt und dem Bier entziehet.

Wie ich vorher schon im Vorbeygehen berühret habe, wird die Würze aus dem Würztrog auf die sogenannte Kühle geschlagen, woselbst man sie **aufkühlen**, das ist, alle fünf Minuten mit einer langen hölzernen Krücke wohl durcheinander stoßen muß, bis sie sich so weit abkühlt und mit so viel

Lufttheilchen anfüllt, als zur vollkommenen Gährung erforderlich ist, wovon ich die Kennzeichen in dem folgenden Abschnitt von der Gährung angeben werde.

Bis hieher ist die Behandlung des weißen und braunen Bieres vollkommen die nämliche, und bestehet der ganze Unterschied darinnen, daß man zu diesem ungleich mehr Malz und Hopfen nimmt als zu jenem, und daß man das weiße Bier auch von Luftmalz bereiten kann, zu dem braunen aber gedörrtes Malz nehmen muß; allein bey der Gährung fängt eine ganz verschiedene Behandlungsart an nothwendig zu werden, wie ich sogleich zu zeigen beflissen seyn will.

Die **Gährung** hat den wichtigsten Einfluß auf die Güte des Bieres und erfordert also die größte Aufmerksamkeit des Bräuers. Es wäre gut, wenn alle Bräuer eine hinlängliche Kenntniß von der Theorie der Gährung hätten, so würden sie sich bey manchen unerwarteten Erscheinungen ungleich besser zu benehmen wissen; allein es ist hier der Ort nicht, mich weiter darauf einzulassen, sondern ich muß meine Leser auf den besondern Artickel: **Gährung** verweisen. Das Bier wird durch einen Zusatz von Hefen in Gährung gesetzt, und zwar wird dazu die allerbeste Hefe erfordert, welche die Bräuer dahero auch Haupt nennen. Man vergleiche damit den Artickel: **Hefen**. Es kommt so viel darauf an, recht gute Hefe von einer vorzüglichen Art Bier dazu zu nehmen, daß viele Schriftsteller versichern, man könne seinem Bier einen ganz ausnehmend guten Geschmack geben, wenn man solches mit der Hefe von einem recht guten und süßen Wein in Gährung setze. Schwer ist es, das rechte Maas von Hefen zu einem Gebräude Bier richtig zu bestimmen, und es gehören dazu wiederholte und sorgfältige

fältige Beobachtungen, weil dabey viel auf die Beschaffenheit der wärmern oder kältern Luft, des Malzes, Wassers u. d. g. und vorzüglich auf die Güte und Stärke der Hefen selbsten ankommt; die beste Proportion aber, welche sich davon im Allgemeinen angeben läßt, ist zu einem Gebräude von 1400 bis 1500 Pf. Malz 7 bis 8 Pf. recht gute Hefe. Nebstdeme aber kommt es eben so sehr auf den rechten Grad der Wärme an, welchen die Würze haben muß, wenn man sie von der Kühle in die Gährkufe leiten und mit Hefe versetzen will. Denn wenn die Hefe in allzuwarme Würze kommt, und, wie die Bräuer zu sagen pflegen, verbrennt, so wird nicht nur ein Theil derselben ganz verderbt und unwirksam gemacht, sondern es geräth auch die Würze in eine allzuheftige und geschwinde Gährung, wodurch die meiste Kraft derselben verlohren gehet. Wird hingegen die Hefe zu kalt zugesetzt, so kann die Gährung nicht von statten gehen, und das Bier bleibt trübe und ungesund. Bey gewöhnlicher Frühlings- und Herbstwitterung soll die Würze so warm, als frisch gemolkene Milch, im Winter noch ein wenig wärmer, im hohen Sommer aber etwas kälter seyn. Man pflegt diesen Grad von Wärme durch das Gefühl der blosen Hand zu erforschen, es bleibt aber dieses Kennzeichen immer schwankend und ungewiß, und nur durch den Gebrauch des Termometers kann man den rechten Zeitpunkt, wann die Hefe zugesetzt werden solle, mit Sicherheit bestimmen. Um aber die Kälte und Wärme so viel möglich in seiner Gewalt zu haben, und nicht allzusehr vom Zufall abzuhangen, muß man die Gährkammer so anlegen, daß sie gegen die Sonnenstrahlen und das Eindringen der heißen Sommerluft hinlänglich gedecket, dabey aber mit einem guten Ofen versehen ist, um solche nöthigen Falls erwärmen zu können. Das Bier, wann

es

es in Gährung gesetzt werden solle, wird in große Kufen, welche man Gährkufen oder Gährböttiche nennet, gethan, die Hefe hinein geschüttet und wohl umgerührt, und die Kufe zugedeckt, doch nicht so veste, daß die Luft gar keinen Zugang mehr hätte. Das Zeichen der Gährung ist ein krauser Milchkranz, der sich am Rande der Kufe ansetzt, und wenn sich dieser von dem Holze ablößt, so ist die Gährung vollendet und es ist Zeit das Bier zu fassen. Bisweilen zeigt sich nicht nur dieser milchartige Rand, sondern es überziehet sich die ganze Kufe mit einer solchen Masse, welches man für ein gutes Zeichen hält. Man hat zweyerley Arten von Gährung, nämlich die obere und untere. Jene ist bey dem weißen und diese bey dem braunen Lagerbier gewöhnlich. In jenem Fall treibt das Bier die Hefen in die Höhe und in diesem Fall setzt sich solche zu Boden. Die obere Gährung gehet geschwinder von statten als die untere, das Bier wird aber von jener nicht so dauerhaft, wie von dieser. Ist das Lagerbier frühzeitig ausgegangen und muß man also gegen den Anfang des Herbstes wiederum braunes Bier bräuen, so brauet man es auf die obere Gährung, um es bald anzapfen zu können. Will man Bier auf die obere Gährung bräuen, so hat man weiter nichts nöthig, als die Würze mit Hefe von einem Biere zu versetzen, welches ebenfalls auf die obere Gährung gebräuet wurde, und im Gegentheil nimmt man Hefen von dem auf die untere Gährung gebräueten Biere, wenn man das seinige auf diese letzte Art Gährung bräuen will. Zu dem weißen Bier muß man Weißbierhefe nehmen und keine vom braunen Biere, wenn auch schon dieses letztere auf die obere Gährung gebräuet worden wäre. Das weiße Bier darf seine Gährung nicht auf der Gährkufe, sondern erst in den Fässern vollenden, wo es die

He-

Hefen durch das Spundloch ausstoßt, wenn man solche fleißig auffüllt; und erst alsdann, wann das Bier ganz ruhig ist, dörfen die Fässer zugespundet werden.

Das weiße Bier wird auf ganz kleine Fäßchen abgezogen und bald ausgetrunken, bedarf also keiner besondern Anstalt mehr, um es lange zu erhalten; das braune, und besonders das Lagerbier hingegen wird in große Fässer gefaßt, welche entweder mit Schwefel eingebrannt oder sorgfältig ausgepicht werden müssen, wenn das Bier nicht verderben solle. Letztere Methode ist der erstern sowohl in Ansehung der Sicherheit vor dem Verderben, als in Ansehung des Geschmacks und der Gesundheit weit vorzuziehen, ob sie gleich kostbarer ist; allein man muß sich auch in diesem Stuck nach dem Willen und Geschmack der Biergäste richten, weil es viele Länder und Gegenden giebt, in welchen das auf Pech liegende Bier durchaus keinen Beyfall findet. Uebrigens muß auch das braune Lagerbier im Sommer alle 14 Tage mit etwas frischem Wasser aufgefüllet werden, wenn es sich gut konserviren soll.

Wenn das einmal gefaßte Bier wegen eines begangenen Fehlers absteheet oder sauer wird, so ist es zu nichts mehr zu gebrauchen, als zum Brandweinbrennen, und von den hundert und tausend Verbesserungsmitteln, welche man in Büchern findet, ist mir kein einziges als ganz zuverläßig bekannt. Gehen hingegen während der Gährung einige Unordnungen vor, welche man sogleich bemerkt, so ist insgemein noch zu helfen. Die gewöhnlichste Vorfälle von der Art sind folgende. Entweder erfolgt die Gährung zu heftig und geschwinde, oder das Bier will gar nicht gähren, oder das vergohrne Bier will nicht helle werden. In dem ersten Fall muß man die Gahrkufe aufdecken und der Gährkammer eine küh-

lere

lere Luft zu verschaffen suchen, oder wenn man dieses nicht kann, durch das Aufgießen frischen Wassers die Gährung moderiren. Will diese hingegen nicht erfolgen, so muß man einen Theil der Würze erwärmen, und nach Beschaffenheit der Umstände, den Zusatz von guter Hefe vermehren, wenn das blose Einheizen in der Gährkammer nicht helfen will. Will sich aber das Bier nach der Gährung nicht aufklären, so muß man es entweder neuerdings gähren lassen, oder durch aufgelößte Hausenblasen helle machen, so wie man den Wein schönt.

Es läßt sich nicht allgemein sagen, wie viel Malz und Hopfen zu einem Eymer Bier genommen werden muß, sondern es kommt lediglich auf den Geschmack der Zechgäste an, ob sie an starkes oder schwaches Bier gewöhnet sind. Doch wenn man zu einem Sud von etwa 30 nürnbergischen Eymern $2\frac{1}{2}$ bis 3 Simra Gerstenmalz und 6 Pf. Hopfen nimmt, so giebt es ein gutes weißes Bier, und zu einen eben so starken Sud braunen Bieres werden 5 bis 6 Sra. Malz und 24 bis 30 Pf. böhmischen Hopfen auch genug seyn. Waizenmalz ist ungleich kräftiger als Gerstenmalz, und man darf bey jenem also den dritten Theil an dem Maas sicher abbrechen.

Bier ist das Labsal des Handwerksmannes und der Landleute, und liegt dahero der Obrigkeit ob, daß die arbeitende Klasse von Menschen mit einem guten und gesunden Biere um billigen Preiß bedienet werde. Fast allenthalben wird dahero auch vorgeschrieben, wie das Bier gebräuet werden solle, und sein Preiß wird von besonders dazu aufgestellten Personen bestimmt; gleichwohl klagt man allenthalben über die Unwirksamkeit dieser Policeyanstalten. Man hat so gar besondere Waagen erfunden, um mit selbigen den innern Gehalt des Bieres an Malz zu erforschen, hat aber nicht bedacht, daß ein Bier

gleich=

gleichwohl unschmackhaft und ungesund seyn kann, wenn es schon mit einer hinlänglichen Menge Malz bereitet wird. Mich dünkt, Fehler, welche der Mund des Trinkers nicht fühlt, könnten immer von der Policey ungerügt bleiben, wenn sie nur der menschlichen Gesundheit nicht nachtheilig sind. Ueberhaupt aber glaube ich, daß es der Polizey gar nicht schwer fallen könne, dem Publikum gutes Bier zu verschaffen, wenn es ihr nur nicht an dem ernstlichen Willen fehlt, die hierzu nöthige, ganz einfache Mittel anzuwenden. Das ganze Geheimniß bestehet darinnen, daß man durchaus nicht untersucht, ob das Bier durch oder ohne Verschulden des Bräuers mißrathen ist, sondern es, so bald ihm die vorgeschriebene Güte fehlt, mit unerbittlicher Strenge konfiscirt und dem armen Publikum ohne Bezahlung preiß giebt. Aber wo ist die Policey, welche diesem anerkannten Grundsatz in der Ausübung allezeit getreu bleibt.

Um einen billigen Bierpreiß zu reguliren muß man genau berechnen können, nicht nur was der Bräuer an Malz, Hopfen und Brennholz zu einem Gebräude nöthig hat, sondern auch seinen Aufwand für Lichter, Arbeitslohn, Unterhaltung seines Geschirres, für herrschaftliche Abgaben und die Zinsen von dem in seiner Bräustatt steckenden Kapital mit in Anschlag bringen. Ich kann mich, ohne die mir vorgesetzte Gränzen allzusehr zu überschreiten, hier nicht darauf einlassen, dieses alles weiter auszuführen und eine förmliche Berechnung darüber zu entwerfen; es hat mich aber die Vergleichung der besten Bräuereyanschläge, welche mir in die Hände kamen, mit einigen selbst verfaßten Lokalberechnungen gelehret, daß das Publikum und der Bierbräuer gar wohl dabey bestehen können, wenn man demselben, neben seiner Auslage für Malz, noch eben so viel

viel für sämtlich übrige Auslagen, Kapitalzinsen und seinen billichen Profit paßiren läßt, als die zu einem Gebräude erforderliche Quantität Gerste, nach einem aus 30 Jahrgängen herausgezogenen Mittelpreiß beträgt: vorausgesetzt jedoch, daß die herrschaftliche Abgaben nicht über 15 Procent von dem Werth des gebräueten Bieres betragen, und daß eine Klafter Holz von 6 Schuhen hoch, 6 Schuhen weit und 4 Schuhen lang nicht über 6 oder 7 Gulden, und der Centner vom besten Hopfen nicht über 150 Gulden koste.

Es seye, zum Beyspiel, den Bierbräuern vorgeschrieben, zu einem Gebräude von 30 Eymern weissen Bieres 3 Simra Malz und zu dem braunen Bier noch einmal so viel zu nehmen; der Mittelpreiß von einem Simra Gersten seye 10 fl. und der laufende Preiß 14 fl. so würde die Biertaxe folgendermassen zu berechnen seyn. Zu 3 Simra Malz sind beiläufig erforderlich: $2\frac{1}{2}$ Simra Gerste a 14 fl. : 35 fl. Für die weitere Auslagen und Bereitungskosten sind anzusetzen $2\frac{1}{2}$ Simra Gerste nach dem Mittelpreiß a 10 fl. mit 25 fl. und betragen also sämtliche 30 Eymer Bier 60 fl. wovon, wenn man den Eymer zu 60 Maas rechnet, jede Maas 2 kr. kostet, welches also der Schenkpreiß wäre, nach welchem die Maas braunes Bier 4 kr. kosten würde, weil man bey näherer Berechnung leicht finden wird, daß der mehrere Hopfen, der Aufwand für Pech, Picherlohn und die Unterhaltungskosten der Fässer, samt der Gefahr, welcher man mit dem braunen Biere unterworfen ist, den doppelten Preiß vollkommen rechtfertigen werden, und daß der Braunbierbräuer neben dem Weißbierbräuer niemal bestehen könne, wenn er nicht entweder sein braunes Bier nach Proportion geringhaltiger machen oder um den doppelten Preiß des weißen Biers ausschenken darf.

Bey

Bey einer Bierbräuerey sind die Abgänge vortrefflich zu benutzen. Wie wir oben schon bemerkt haben, geben die Keime, welche auf der Malzfege von dem noch ungeschrotenen Malz abgesondert werden, ein gutes Futter für die Kühe ab; die Trebern aber sind eine vorzüglich gute Mastung des Rindviehes. Die bessere Hefe kann an die Becker verkauft und die geringere zum Brandweinbrennen verwendet werden.

Von denen zum Bierbräuen erforderlichen Geräthschaften ist der Artickel **Bräuhaus** nachzusehen.

Biereßig, s. Eßig.

Biergefäße, s. Bräuhaus.

Bierkeller, s. Bräuhaus.

Bierprobe, s. Bier.

Bierschröter machen in einigen Städten eine besondere Zunft aus, und haben das Recht, daß man sich allezeit ihrer Hilfe bedienen muß, wenn man Bier in Keller legen oder heraus schaffen will.

Biertaxe, s. Bier.

Biesam, s. Bisam.

Biesterfrey wurden in Westphalen diejenigen Leute genennet, welche zwar nicht leibeigen waren, aber doch auch zu keiner Klasse der übrigen Landeseinwohner gehörten, sondern als herrnlos betrachtet wurden. Nach ihrem Tode erbte der Landesherr ihre ganze Verlassenschaft.

Bieth nennet der Zimmermann jedes hölzerne Gerüst. In den Mahlmühlen bedeutet dieses Wort dasjenige Gerüst, worauf der Bodenstein ruhet, und bey der Weinkelter wird der Boden der Kelter das Bieth genennet.

Bigarreau nennet man in Frankreich die dunkelroth marmorirte Herzkirsche.

Bigarelle, s. Bigarreau.

Bigoncia, ein venetianisches Weinmaas, s. Venedig.

Bigot, s. Bigoncia.

Bihne nennet man in den Schmelzhütten dasjenige, was sich von den hartgredigten Erzen oben auf dem Vorheerd absondert. Es ist gemeiniglich noch geringhaltiger als Ofenbrüche, kann aber doch noch als Zuschlag gebraucht werden.

Bilanz ist bey Kaufleuten, welche ihre Bücher auf italiänische Manier führen, die monatliche oder jährliche Schlußrechnung, welche sowohl zur Untersuchung dient, ob alles aus dem Journal in das Hauptbuch richtig übertragen worden ist, als auch dem Kaufmann zeigt, wie viel er gewonnen oder verlohren hat.

Die monatliche Bilanz hat sonst keinen Nutzen, als daß man versichert ist, den Monat hindurch alles an seinen gehörigen Ort richtig übertragen zu haben, und daß man die Reste der Schuldner und Glaubiger, nach dem, was man von Waaren auf dem Lager hat, gleich übersehen kann. Man verfährt dabey auf folgende Art. Man nimmt entweder einen Bogen Papier, oder ein in Folio zusammen geheftetes Buch, bricht das Blatt in der Mitte, so daß 2 Kolumnen daraus werden, die man zu den Summen liniirt, und wie eine Rechnung im Hauptbuch überschreibt, z. E. Bilanz für den Monat Januar. Nun summirt man im Hauptbuch von Konto zu Konto, und setzt die Hauptsumme des Debet mit Benennung des Konto und der Seitenzahl des Hauptbuches in die erste, und die Hauptsumme des Kredit in die zwoote Kolumne. Doch werden im Hauptbuch die Rechnungen nicht abgeschlossen. Wenn alle Summen aufgezählt und hingeschrieben sind, so wird der Auszug auf booden Seiten summirt. Stimmen nun die Summen richtig miteinander überein, so ist es dem Buchhalter ein Beweiß, daß den vergangenen Monat hindurch alles an seinen gehörigen Ort richtig übertragen wurde, und überhebt ihn der Mühe, wenn im letzten Monat des Jah-

Jahres in der Generalbilanz ein Fehler ist, die vorhergehende nachzurechnen; denn es ist alsdann ohne Zweifel der Fehler im letzten Monat vorgegangen.

Die General- oder jährliche Schlußbilanz zeigt dem Kaufmann alles, wovon desselben Jahres etwas gewonnen oder verlohren worden, und wie viel sich sein Kapital im Ganzen vermindert oder vermehret hat. Sie setzt den Abschluß aller Rechnungen im Handbuch voraus, welches nach Beschaffenheit derselbigen, entweder durch Gewinn und Verlust, oder durch Bilanz geschiehet. Ehe man dazu schreiten kann, muß bis auf den letzten Augenblick alles in das Hauptbuch eingetragen seyn. Alsdann wird über das einheimische und ausländische Waarenlager ein Inventarium gemacht, um genau zu bestimmen, wie viel an jeder Waare gewonnen und verlohren worden ist; welches sodann in das Journal und Hauptbuch eingetragen wird. Hierauf werden alle Rechnungen, die sich durch Gewinn und Verlust saldiren lassen, abgeschlossen; bey den übrigen aber pflegen einige Buchhalter jedes Konto im Journal so zu stellen: *Pr. cassa conto nouovo*, *An cassa conto veteri*, da denn letzteres, oder das Kredit, als der Kassenbestand im Hauptbuch im alten Jahr kommt, sodann die Rechnung abgeschlossen und das Debet sogleich im neuen Jahr vorgetragen wird. Wenn sie auf diese Art das Hauptbuch völlig abgeschlossen haben, so formiren sie aus denen auf neue Rechnung übertragenen Posten die Bilanz. Allein weit ordentlicher ist es, wenn man von den Rechnungen, die sich durch Gewinn und Verlust nicht saldiren, am Ende des Jahres zween Posten im Journal macht, als: *pr. Bilanz* an so u. so viel *Creditores* für die auf dem Lager seyende Waaren und ausstehende Schulden, und *pr.* so und so viel *Creditores an Bilanz* für das, was man schuldig ist.

Auf diese Art sind jedes Jahr alle Rechnungen rein abgeschlossen. Diese beede Posten kommen gleich zu erst im neuen Jahr wiederum in das Journal, mit dem Unterschied, daß das, was vorhin *pr. Bilanz An — Debitores* hieß, nun *pr. Debitores an Bilanz* genennet wird. Solchergestalt ist die Bilanz für ein Inventarium anzusehen, in dessen Debet man alle baare Gelder, bewegliche und unbewegliche Güter, alle Waaren, die im Lager sind, mit Benennung der Quantität und des Preißes, entweder nach ihrem ersten Einkauf, oder nach ihrem damaligen Werth, und alle Schuldner bringt. In Kredit hingegen wird außer den Glaubigern auch die Summe des Kapitals und dasjenige gebracht, was man für fremde Rechnung verkauft hat, ohne darüber Verkaufrechnung gegeben zu haben.

Bilanzbuch heißt dasjenige Hilfsbuch der Kaufleute, in welche die jährliche Bilanz, wovon der nächstvorhergehende Artickel handelt, eingetragen wird. Andere belegen aber auch mit diesem Namen ein Buch, worein sie ihre Glaubiger und Schuldner, nebst der Zahlungszeit einschreiben und gegen über stellen, wenn die Bezahlung geleistet wird.

Bilanzirbuch, s. Saldirbuch.

Bilanziren heißt bey den Kaufleuten aus dem Kassen- Hand- Journal- und Hauptbuch einen genauen Auszug der Einnahm und Ausgabe, der Glaubiger und Schuldner, der verkauften und noch vorhandenen Waaren u. d. g. machen, damit sie wissen können, ob sie in dem verflossenen Jahr bey ihrer Handlung gewonnen oder zugesetzt haben. s. Bilanz.

Bilderblinde, *Niche*, wird in der Baukunst eine Vertiefung in der Mauer genennet, worein man Bilder setzt. Diese Vertiefung wird gemeiniglich nach einem halben Zirkel geführt, und oben mit einem halben Kugelgewölbe gedeckt.

Bild-

Bildwirken, oder **in das Bild wirken** heißt bey den Webern alle gezogene, damast- und sonstige gemodelte Arbeit, wozu man mehr als zween Kämme und Schemel braucht.

Billetiren heißt bey den Kaufleuten kleine Zettel auf die Zeuge und Tücher heften, worauf die Nummer und die Zahl der Ellen der ganzen Stücke nach den Fakturen oder den Kommißionairs, welche sie ihnen zuschicken, gesetzt zu werden pflegen. Die Nummer weist gemeiniglich auf ein Buch, in welchem die Preiße notiret sind.

Billon ist ein französisches Münzwort, welches aber von den deutschen Kammeralisten in ihre Schriften aufgenommen wurde. Ueberhaupt wird dieses Wort von allen Massen Goldes und Silbers gebraucht, welche mit mehr Kupfer vermischt sind, als die Münzordnung erlaubt. Man nennt aber auch alle geringhaltige Münzen, welchen der Umlauf verbothen ist, Billon; ingleichem das geringhaltige Silber, welches zwar im Goldschmiedstiegel, aber ohne Scheidwasser, geläutert wurde.

Bey den Winzern heißen Billons solche Reben, die man bey dem Beschneiden des Weinstocks 3 bis 4 Finger hoch hat stehen lassen.

Bilz, s. Pilz.

Bimasholz, s. Brasilienholz.

Bimstein, s. Pimßen.

Bind ist in Böhmen der gewöhnliche Name des Wein und Biermaaßes. In Schleßwig aber belegt man mit diesem Namen die unfruchtbare schwarzrothe Erde in den schweren Marschboden.

Bindaxt oder **Bandaxt** heißt diejenige Axt des Zimmermanns, womit die Zapfenlöcher verfertiget werden. Sie hat die Gestalt von einem großen lateinischen T.

Bindbalken nennen einige den Architrab, andere aber jedes Zimmerholz, welches zwey oder mehr andere zusammen verbindet.

Bindekalk, s. Gypskalk.

Bindely nennet man die kleine seidene und silberne Borten, welche in Italien verfertiget werden.

Binder, s. Bötticher. In der Baukunst heißt man jeden Stein, der zur Verbindung der Mauren gebraucht wird; Binder.

Bindesparren nennet man diejenige Dachsparren, mit welchen der Dachstuhl verbunden ist. Die übrigen heißen Leersparren.

Bindfaden, eine bekannte sehr dünne Art von Stricken, welche die Seiler bereiten. Die feinste Sorten werden aus Hanf oder Flachs, die geringere aber aus Werg bereitet. Der Seiler spinnt zuerst an seinem gewöhnlichen Rade den Hanf oder das Werg zu Fäden, alsdann läßt er etliche Fäden zwischen den Fingern in einen Faden zusammen laufen und durch einen mit Unschlitt beschmierten Lappen gehen. Er drehet den Faden an das hintere und vordere Rad, windet einige der gesponnenen Schnüre auf ein Knäul, legt sie in das Wasser, spannt sie aus, streicht sie mit einem härenen Seile und läßt sie ausgespannt trocknen. Man hat Bindfaden von der Dicke eines starken Zwirnfadens an bis zur Stärke der bekannten Zuckerhutfäden. Was noch stärker ist, heißt nicht mehr Bindfaden, sondern Schnur.

Die feinste Sorte heißt Kanzellfaden. Dann folgen der feine Bindfaden, wovon 24, eine stärkere Sorte, wovon 20, der feine Mittelbindfaden, wovon 16, der Mittelfaden, wovon 12, der Strangfaden, wovon 8, der Hangriemendrat, wovon 4, und endlich der Zuckerbindfaden, wovon 3 Fäden auf das Pfund gehen.

Bindling, s. Winde.

Bindmesser, s. Bandmesser.

Bindriegel wird von den Zimmerleuten ein Zimmerstück genennet, welches bey hölzernen Bruckengeländern unten in die Säulen und Docken eingezapft ist und horizontal liegt. Damit das Wasser um so besser ablaufe, wird die Oberfläche desselbigen entweder rund gelassen oder mit einem scharfen und spitzigen Rücken gemacht. Es sind gemeiniglich derselben zween, wovon man den obern Brustriegel nennet.

Bindstein, s. Binder.

Bindweide, s. Weide.

Bindwerk ist eine Art von Verzäunung, welche aus dünnen, schräg gegeneinander in die Erde gesteckten und da, wo sie sich kreuzen, zusammen gebundenen Stäben bestehet, und ein Gitterwerk vorstellt. Sie wird gemeiniglich in Gärten und Weinbergen angebracht.

Binetsch, s. Spinat.

Binnbaum, s. Ahorn.

Binne heißt an einigen Orten ein Distrikt Aecker oder Wiesen, auf welchem die Unterthanen, besonders in der Erndte, Frohndienste leisten müssen.

Binnen wird bey dem Wasserbau dasjenige genennet, was innerhalb eines Deiches oder Dammes liegt; und dahero bedürfen die oft vorkommende Benennungen, Binnerdeich, Binnersiel, Binnersee, Binnertief, Binnerland und Binnerwasser, keiner besondern Erklärung.

Binse, *Scirpus*, Linn. Dieses weitläuftige Pflanzengeschlecht gehört in die erste Ordnung der dritten linneischen Klasse mit drey Staubfäden und einem Griffel. (*Triandria monogynia*) Wir übergehen die vielerley Gattungen, welche dem Oekonomen

 nicht

nicht merkwürdig sind, mit Stillschweigen, und schränken uns hier auf zwo derselben ein.

Die **Sumpfbinse** oder **kleine gemeine Binse, Risch, Ries**, *Scirp. palustris*, Linn. sp. pl. 47. Die Wurzel steckt schief in der Erde und ist ziemlich kriechend, gegliedert und schuppigt. Die Halme sind einen bis zween Schuhe lang, gerad stehend, rund, glatt, nackend und nicht hohl. Sie wächst auf allen feuchten und sumpfigen Plätzen, und zwar in so großer Menge, daß viele Oekonomen auf Mittel gedacht haben, sie auszurotten. Man schlägt in dieser Absicht vor, die Wiesen, auf welchen viele Binsen wachsen, im November und December fleißig zu behacken, damit die Wurzeln entblößt werden und absterben. Nothwendig aber ist es, wenn sie nicht wieder nachwachsen sollen, daß man sie im Sommer, ehe ihr Saame reif wird und ausfällt, etwa um Johannis, mit der Sense abhaue und die Wiesen durch starke Abzugsgräben von der zu ihrer Fortpflanzung dienlichen, den guten Grasarten aber hinderlichen Feuchtigkeit befreye.

Die **Deichbinse, Seebinse, große Binse, Weyherbinse**, *Scirp. lacustris*, Linn. sp. pl. 48. mit einem nackten runden Halm und vielen eyrunden gestielten am Gipfel sitzenden Aehren. Sie erlangt eine Höhe von 6 und mehr Schuhen. Der Halm ist ziemlich dick, inwendig mit weißem Mark angefüllt. An dem Gipfel dieses Halms hängen viele braune, rundliche, zugespitzte Aehren. Die Blätter fehlen gänzlich. Sie wächst in Europa häufig in fliessenden und stehenden hellen Wassern. In Schweden rühmt man sie als ein gutes Schweinfutter, in Deutschland aber wollen die Schweine solches nicht fressen, so lange es ihnen am gewöhnlichen

chen

chen Futter nicht gebricht. Man macht allerley Matten und kleine Körbe daraus.

Binsenbrücke, eine Art Brücken, welche man in Holland hier und dar antrift. Es werden aus guten, zähen und geraden Weidengerten, welche im May, ehe sie in das Laub wachsen, geschnitten werden, etliche Hurden, jede 5 Schuhe breit und 10 Schuhe lang, geflochten. An beyden Enden, der Länge nach, schleift man an jeder Seite 3 starke weidene Ringe, und der Breite nach auch drey, die aber kleiner und schwächer sind. Durch die starken Ringe werden die Hurden, eine nach der andern, zusammen geflochten und vest verbunden, durch die kleinen schwächern aber beyderseits Seile gesteckt, und vermittelst derselben die Brücke quer über einen Wassergraben gezogen und angehalten.

Binsenstein, s. Pimstein.

Binspeck, s. Domback.

Birke, Birkenbaum, Berke oder Maye, lat. *Betula*, fr. *Bouleau*, engl. *Birck*. Dieses Pflanzengeschlecht, welches verschiedene nutzbare Bäume enthält, hat männliche und weibliche Blumen auf einer Wurzel und gehört also in die 51ste linneische Klasse *Monoecia tetrandria*. Die männliche Blumen stehen in walzenförmigen Kaychen beysammen. Die Schuppen dieser Kaychen liegen locker und ziegelweise übereinander, jede enthält 3 Blümchen und hat zwo sehr kleine Nebenschuppen zur Seite. Die Blümchen selbst, welche an der Schuppe vest sitzen, haben eine einblätterige, vierspaltige, ausgebreitete sehr kleine Krone, in welcher sich 4 kurze Staubfäden befinden. Die weibliche Blumen bestehen ebenfalls aus dreyfachen gegeneinander über an dem Grate hängenden herzförmigen, mit einer Granne bewahrten Schuppen. Jede derselben enthält einen Stempel mit zween Griffeln, aber keine Krone.

Der auf die Blüthe folgende Saame liegt blos zwischen Schuppen, und bestehet aus einzelnen eyrunden, geflügelten Körnern. Wir bemerken folgende zu diesem Geschlecht gehörige Gattungen.

Erlebirke, Eller, Elder, Elsen, Elsterbaum, Aerle, Orlinbaum, Otten oder Otterbaum, *Betula Alnus*, Linn. Wir werden diesen Baum, nebst den verschiedenen Abänderungen desselben, unter dem Artickel Erle besonders abhandeln. Hier bemerken wir nur, daß er sich durch seine ästige Blumenstiele von den andern Birkengattungen hauptsächlich unterscheidet.

Niedrige Birke, *Betula pumila*, Linn. Sie ist zwar niedriger als unsere weiße Birke, indem sie selten über 4 Fuß lang wird; aber doch höher als die Zwerchbirke. Die Blätter sind eyrund, am Rande schartig und etwas filzig. Die Oberfläche ist hellgrün, weniger wollig, als die untere Seite, welche weißlich und mit hervorragenden Adern versehen ist. Im Frühling haben die Blätter, wann sie eben ausschlagen, einen röthlichen Rand, der aber wieder verschwindet. Die Blumenkätzchen stehen gerade in die Höhe. Die nämliche sind einen halben Zoll lang, sehr kurz gestielt, nicht zugespitzt, sondern stumpf. Ihre Schuppen sind am Rande mit weißen Härchen besetzt, unten grün, oben bis zur Helfte braunroth. Die weibliche Blumenkätzchen sind einen Zoll lang und viel dünner; sie haben längere Stiele und runzliche oder rauhe haarige Schuppen. Die Zweige des Baumes sind bis an die Spitze bestäubt oder etwas filzig. Das Vaterland dieser Gattung ist Nordamerika. Sie kommt aber auch in Deutschland leicht fort und läßt sich durch Ableger vermehren. Die Wurzel ist durchaus roth und kann zu eingelegter Schreinerarbeit gebraucht werden.

Schwarze Birke, *Betula nigra*, Linn. Sie stammt ebenfalls aus Nordamerika ab und hat rautenförmige, eyrunde, zugespitzte, doppelt sägezähnige Blätter. Der Stamm ist gerade, eben, mit schwärzlichen glatten Rinden bekleidet, und wächst sehr schnell. Die Blätter haben mit den Haynbuchenblättern viele Aehnlichkeit und hängen an Stielen von einen halben Zoll. Die untere Fläche ist hellgrüner als die obere, und mit einer erhabenen weißlichen Rippe bezeichnet. Die junge Zweige sind bestäubt, die Blattstiele filzig. Sie kommt ebenfalls in Deutschland gut fort und ist so dauerhaft als die vorige.

Weiße Birke, Maye, Wunnebaum, Wonnebaum, gemeine Birke, *Betula alba*, Linn. Dieser in Deutschland und fast in allen andern europäischen Reichen wachsende Baum ist an seinen zugespitzten, sägeförmiggezähnten Blättern von den andern Gattungen leicht zu unterscheiden. Er kommt in den kältesten Ländern, Grünland, Island und Nordamerika fort, und nimmt fast mit jedem Boden vorlieb. Doch entstehen aus der Verschiedenheit des Grundes einige Abarten, welche unter den Namen: **rothe Birke, Haarbirke, Hangel-** oder **Mutterbirke, Maserbirke, Frühe-** oder **Spatbirke, Glaßbirke** u. s. w. von den Forstverständigen angeführet worden. Auch die sogenannte **Brodenbirke**, deren Stamm nur einige Schuhe hoch wird, deren Blätter kleiner, dunkelgrüner, weniger glänzend, und auf der Unterfläche mehr bräunlichgrün sind, welche endlich auch eine mehr schwärzliche Rinde hat, gehört zu den Spielarten. Die gemeine weiße Birke wird unter die mittelmäsig harte Laubhölzer gerechnet, weil sie niemal die Höhe und Dicke einer Eiche und Buche erlangt, das

Holz

Holz aber gleichwohl zähe und vest ist, besonders in niedrigen Gegenden. Die Wurzel ist stark, ästig, und treibt nicht sehr tief in die Erde; daher sie auch in sehr sparsamer Dammerde, worunter sich Felsen befinden, fortkommt, und alsdann ganz flach unter der Oberfläche weit auslauft. Der Stamm wird in dem tauglichsten Boden und geschlossenen Holze 70 bis 80 Schuhe hoch und 15 bis 18 Zoll dick, und vollendet mit 50 Jahren sein ganzes Wachsthum. In magerm Boden, auf Heiden und in Thälern wird er lange nicht so hoch und dick. Die Rinde der jungen Birken ist dunkelbraun, glatt und mit einem dünnen Oberhäutchen überzogen, welches bey stärkerm Wachsthum ganz weiß wird, sich hin und wieder ablöset und im Alter des Baums nicht mehr zu sehen ist. Die Zweige stehen anfangs steif und theilen sich wieder in viele lange schlanke Gerten; bey höherm Alter des Baums biegen sie sich und hängen beständig herab. So lange die Zweige gerade stehen, wird dem Baum der Name Wasser- oder Rothbirke gegeben; wenn sie aber herabhängen, heißt er Hangel- oder Mutterbirke. Die Blätter stehen auf langen schwachen Stielen, und sind länglich, herzförmig zugespitzt, von Farbe meistens schön hellgrün, zuweilen aber röthlich, gelblich und bunt. Im Frühling, wann sie ausschlagen, sind sie kraus, haarig, mit einem klebrigen Saft überzogen, und haben einen balsamischen angenehmen Geruch. Die Blüthe kommt meistens im April zum Vorschein. Die männliche Blumenkätzchen sind lang, walzenförmig, und hängen herab; die weibliche hingegen sind kürzer und dünner, und stehen anfangs gerade, wenn aber der Saame anfängt stärker zu werden, beugen sie sich ebenfalls unterwärts. Der Saame ist eckig und bald mehr, bald weniger mit einer breiten häutigen Einfassung versehen. Er wird im Septem-

September reif und hat alsdenn eine gelbliche oder braune Farbe. Vermöge seiner häutigen Flügel wehet ihn der Wind zuweilen einige Meilen weit weg, und es kommen auf solche Weise öfter ohne Kultur an solchen Orten Birken zum Vorschein, wo vorhin niemals einige zu sehen waren. Dieß mag den Aberglauben veranlaßt haben, daß aus verfaulten Tannenwurzeln Birken entstünden.

Zähe Birke, *Betula lenta*, Linn. Das Vaterland ist Nordamerika, und man findet sie besonders in Kanada und Virginien häufig. Die Blätter sind etwas länger als das Laub der weißen Birken und die Schuppen der weiblichen Blumenkätzchen mehr zugespitzt. Der Wuchs des Stammes ist gerade und die Aeste sind sehr zähe und biegsam.

Zwergbirke, *Betula nana*, Linn. Der Stamm bestehet aus einfachen, allenthalben ausgebreiteten, holzigen, auf der Erde liegenden, schwarzen, glatten Gesträuchen, mit wechselweisen langen, dünnen, biegsamen Aesten, welche anfänglich etwas wollig sind. Die Dicke des Stammes, welcher mit einer glatten Rinde bekleidet ist, steigt selten über einen Zoll im Durchschnitt, wird auch selten über zween Schuhe hoch. Die Blätter stehen auf kurzen Stielen, allenthalben an den Aesten zu drey bis fünfen beysammen, sind winkelrund, am Rande gekerbt, auf booden Seiten glatt, mit zwoen eyrunden, kurzen, hohlen, aneinander hängenden Blattstützen bevestiget, die aber bald verwelken und abfallen. Die Größe der Blätter ist verschieden, doch übersteigt sie selten die Größe eines Hellers. Man findet diese Gattung auf den Alpen, so wie auch auf den hohen Gebürgen in Schweden, Lappland und Rußland, und in Niedersachsen auf dem Brockengebürge. Ihr Nutzen in der Oekonomie ist unbedeutend. In

Lapp-

Lappland, wo sie am häufigsten wächst, wird sie, in Ermanglung eines bessern Holzes, zum Brennen, und das Laub zum Viehfutter gebraucht. Die nordische Berghühner erlangen fast ihre einzige Nahrung und ihren Schutz von diesem Gesträuche, indeme der Saame ihnen zur Speise und das dicke Gebüsch zum Schutz gegen die Nachstellungen der Raubvögel dient.

Sollen Birken auf einem Boden forstmäßig gezogen werden, welcher schon hin und wieder mit zerstreueten Birken versehen ist, so kann man die Besaamung blos diesen Bäumen überlassen, und sich damit begnügen, daß man den Platz mit dem Pflug umreisen, und wenn sich die Saamenglecken aufgethan haben, eine Heerde Rindvieh auf den Platz treiben lasse, damit selbige den allzuleichten Birkensaamen, welchen der Wind gar zu oft hinwegwehet, ein wenig in den Boden eintreten möge. Oefters aber ist der Platz mit allerley Gesträuch und Heide bewachsen, welche zuvor ausgereutet werden muß, weil der Birkensaamen gar leicht darinnen hängen bleibt und den Erdboden gar nicht erreicht. Ist hingegen der Grund, auf welchem Birken gezogen werden sollen, noch mit keinen Saamenbäumen versehen: so muß man den Saamen selbst einsammlen, und im Herbst, etwa im November, mit etwas feuchter Erde, Sägespänen oder Sand vermischt, bey windstillem Wetter ausstreuen und ganz flach einpflügen oder eineggen lassen.

Einige rathen an, man solle einen mit jungen Eichen beflanzten Schlag mit Birkensaamen überstreuen, und wann die Eichen sich auszubreiten anfangen, die Birken heraushauen, als wodurch man nicht nur den nämlichen Grund doppelt benutzen, sondern auch das Wachsthum der jungen Eichen selbsten befördern könne, indeme selbige zwischen

den

den Birken weit gerader aufwachsen, die Wurzeln derselben aber ihnen weniger Nahrung entziehen würden, als das ausserdeme dazwischen wachsende Unkraut: andere hingegen verwerfen diese Methode und behaupten, daß die jungen Eichen, wenn sie so dichte mit Birken umgeben wären, von dem Winde nicht so leicht bewegt und von dem sich anhängenden Duft und Reif befreyet werden könnten, folglich von dem Forst mehr leiden würden, als wenn sie alleine stünden.

Ein Birkenschlag kann schon mit 15 bis 20 Jahren benutzet werden; und dieses veranlaßt öfters, daß man sie an Orten, wo viel vorzüglichere Holzarten angepflanzt werden könnten, häufiger anziehet, als sie verdienen.

Die Birkensaat macht im ersten Jahr so kleine und schwache Pflänzchen, daß Unwissende oft besorgen, sie habe gar mißlungen.

Lebendige Zäune oder Hecken ziehet man aus dem Birkensaamen folgender Gestalt: Man ziehet eine Furche, einer queren Hand tief und säet den gesammleten und mit etwas Erdreich vermischten Birkensaamen darein. Ist das Erdreich mulmig oder sandig, so kommt der Saame leicht; ist es aber lettig, so legt man vorher Reisig in die Furchen und zündet es an, welches seinen Wachsthum sehr befördert. Gehen die junge Birken zu dichte auf, so ziehet man die überflüßige behutsam aus und putzt und beschneidet die übrigen, wann sie ansehnlich zu werden anfangen.

Will man die angesäete Birken, wann sie einige Größe erlangt haben, zum Laubbruche nutzen, so kappet man die Zöpfe, aber nicht über den dritten Theil der ganzen Höhe. Eben so, und auch in eben diesem Verhältniß, verfährt man mit den Zweigen. Damit der Regen um so besser ablaufen könne,

macht

macht man alle Hiebe schräg und bestreicht die Hiebe dicker Aeste mit Thon oder einem in Theer eingetauchten Lappen, worauf sich alsdann Kronen ansetzen, welche zum Schälen sowohl, als nach einigen Jahren zum Laubbruch dienlich werden. Will man hingegen gerade und glatte Stämme zu Reißstäben, Wagner- und Geschirrarbeiten nachziehen, so darf man nur in jedem Hau die geradesten und langwipfelichsten Stämme stehen lassen und bis an die oberste Krone sauber ausschneiteln.

Die Birken lassen sich mit gutem Fortgang verpflanzen, wenn sie noch jung und etwa kleinen Fingers dick sind: sollte aber auch ein solcher Stamm vertrocknen; so bleibt doch mehrentheils die Wurzel frisch und treibt kurz über der Erde neue Schößlinge.

Ein gewisses Zeichen, daß die Birken bald absterben werden, ist das Aufbersten der Rinde an dem untern Theil des Stammes, und wenn sie oben am Kopfe buschig werden; und dann ist es die höchste Zeit, sie zu fällen, weil der Kern zu faulen anfängt. Man läßt sie dahero in vermischten Wäldern nicht gerne über 30 oder höchstens 35 Jahre lang stehen. Ist der Boden, auf welchem sie stehen, nicht sehr naß, so muß man sie so niedrig, als möglich, abhauen, weil sie alsdann, auch weit vom Stamm aus den unter der Oberfläche sich hinziehenden Wurzeln häufig ausschlagen. Bey ganzen allein mit Birken bestandenen Wäldern hat man zu Beförderung der natürlichen Wiederbesaamung, den Schlag in langen und schmalen Streifen zu führen. Bey vermischten Wäldern läßt man auf jedem Morgen eine Saambirke stehen.

Das gemeine Birkenholz giebt an Stärke und Höhe einen mäßigen Mittelstamm; es ist zäher, und von der Härte des, nach seiner Güte, noch nicht hin-

hinlänglich bekannten Fliederholzes; auch läßt es sich am obern Stammende gut spalten und bearbeiten. In einigen Gegenden ist es viel weicher als in andern; am härtesten ist es in den nordischen Ländern und in hohen Gegenden. Das untere Stammende ist allezeit schwerer und härter als das obere. Alter und Boden geben ihm in unsern Gegenden vornämlich die rothe und weiße Farbe, seine Härte und Schwere. Es stocket sowohl auf dem Stamm, wenn die Rinde sehr stark und mit Moos und Flechten überzogen wird, als in der freyen Witterung und in nassen Orten: denn es behält seine innere Feuchtigkeit lange bey sich. Das Birkenholz ist sehr tauglich zu Reif- und Bottichstäben in luftig- und trockenen Kellern. Die Sieb- und Korbmacher, Böttcher, Drechsler, Tischler, und vornämlich die Wagner verarbeiten es gerne und häufig. Auch ist es, in Ermanglung härtern Holzes, zu Radezähnen und Trillingen brauchbar, besonders, wenn man diese mit heißem Talg tränkt, ehe man sie einsetzt. Die dünnen Aeste liefern das bekannte Besenreis, und alle vermoderte Stöcke, mit Erde vermischt, geben einen sehr treibenden Dünger zu Bäum- und Kräuterplantagen.

Das Birkenholz giebt gute Kohlen, und als Brennholz folgt es in der Güte unmittelbar auf die Hainbuche; nur darf man es nicht lange in der Rinde, noch in großen Haufen und an feuchten Orten liegen lassen, sondern muß es bald spalten und in trockenen und luftigen Holzlagen aufbewahren.

Die Birkenasche ist zum Beizen der Leinwand und zum Bleichen von ungemeinem Nutzen, wenn man die Lauge mit Tannenharz daraus bereitet. Dunkele und angelaufene Fensterscheiben lassen sich am besten mit trockener Birkenasche rein machen.

Die sogenannte Maserbirke, welche von der Wurzel an einige Ellen hoch eine grobe und höckerige Rinde hat, und auf hohen Hügeln ohne Schatten wächst, kann bey Hammerwerken, Hammerschaften, Druckern und Hebarmen mit Nutzen gebraucht werden, wenn man sie eine Zeitlang unter Dach trocken liegen läßt. Den Maser selbst unterscheidet man in den von Wurzeln, Stämmen und Aesten. Der von der Wurzel wird für den gröbsten, der vom Stamm für den stärksten und der von den Aesten für den schönsten gehalten. Er ist aber auch selten, und nur auf großen Aesten alter Bäume in kleinen Knäueln zu finden. Von diesem Maser macht man Schäfte zu Büchsen und Pistolen, Handgriffe zu Messern, Stockknöpfe, Pfeifenknöpfe, Dosen u. s. w.

Die Birkenrinde kann zum Ledergerben gebraucht werden, macht aber das Leder braun und weniger dicht und stark als die Eichenrinde. Die alte Birkenhaut giebt, wenn man sie entweder für sich oder mit Post (*Ledum palustre*) destillirt, das bekannte **Birkentheer** oder **Dagger**, **Daggert**, **schwarz Degen** oder **Rußöl**, welches zur Zubereitung des Leders, besonders der Juchten, zur Wagenschmier ꝛc. gebraucht wird. In verschiedenen Gegenden Finn- und Rußlandes wird die innere Birkenrinde oder der Bast von armen Leuten unter das Getraid gemahlen und Brod daraus gebacken.

Der Birkensaft wird, theils roh und theils mit Honig und Gewürz abgekocht, getrunken. In jener Gestalt als Arzeney, und in dieser als Meth zur Delikatesse. In den nordischen Ländern wird er zum Bierbräuen gebraucht. Wie man ein dem Champagnerwein sehr ähnliches Getränk daraus bereiten könne, soll unter dem Wort Champagner Wein gelehret werden. Die beste Zeit zum Abzapfen des Birkenwassers ist im Frühling, wann der Schnee zu schmelzen an-

anfängt und noch nicht aller Frost aus der Erde gewichen ist. Je mehr Schnee im Winter fällt, je heftiger die Kälte ist, je länger der Schnee liegen bleibt und je langsamer der Frühling kommt, um so mehr Saft erlangen die Birken. An klaren aber nicht kalten Tagen, nach vorhergegangenem Nachtfrost läuft das Wasser am stärksten; bey dem Ostwind läßt es nach und bey der eintretenden Hitze hört es gänzlich auf zu laufen. Das meiste und stärkste Wasser geben die Bäume steinigter Berge; Mittelbäume sind zum Abzapfen die besten. Das Bohren selbst verrichtet man am liebsten des Mittags, weil der Saft alsdenn am stärksten in Bewegung ist und sich am liebsten einfindet. Auf der Südseite wird ein Loch, schräg von unten nach oben, einen oder zween Zoll tief eingebohrt, eine kleine Röhre hinein gesteckt und ein Gefäs untergesetzt. Die Oefnung im Stamm verschließt man nachher mit einem hölzernen Pflock und verschmiert sie mit Thon oder Harz. Einige hauen oder bohren die großen Zweige, nahe am Stamm an der gegen die Erde gekehrten Seite an. Man soll auf diese Weise fast eben so viel Saft erhalten, als wenn man den Stamm selbsten anbohrt, dadurch aber den Baum keiner so großen Gefahr aussetzen. Das Laub der Birken ist ein gesundes Futter für die Schaafe und bewahret sie vor der Wassersucht.

Birkhahn, s. Birkhuhn.

Birkheher, s. Krähe.

Birkhuhn, *Tetrao remigiis secundariis a medio basin versus albis, cauda bifurca*, Linn. fr. *Francolin.* Dieser Vogel gehört unter das Geschlecht des Berghuhns, und ist an seinen mit Federn bewachsenen Füßen und an dem gabelförmigen Schwanze vornämlich kennbar. Weil der Hahn viele Aehnlichkeit mit dem Auerhahne hat, aber kleiner ist, so nennt man

ihn bisweilen auch den kleinen Auerhahn. Er ist ungefähr 3 bis 4 Pfund schwer. Seine Länge beträgt 23 und die Breite 34 Zoll, wenn er seine Flügel ausbreitet. Die rothen Augenwimpern, die spornlosen Füße, die ausgezackten Zehen und den weißen Fleck über den Augen hat er mit dem Auerhahn gemein. Die Flügel haben 26 Schwungfedern; die Anzahl der Ruderfedern aber wird so verschieden angegeben, daß wir sie nicht bestimmen können. Der Schnabel ist krumm, ungleich und schwarz. Die mittelste Ruderfedern des Schwanzes sind kürzer als die an den Seiten, deren 3 äußerste auf der Seite gekrümmt sind. Die Zunge ist nicht gespalten und hat an der Wurzel eine drüsenartige Substanz. Die Farbe des Leibes ist fast überall schwarz glänzend und am Hals ins Blaue spielend. Die Schenkel sind aschfarbig und die Flügel haben einen weißen Flecken. Die Henne ist etwas kleiner als der Hahn und ihre Farbe kommt der Schnepfe und dem Rebhuhn nahe. Der Hals ist blasgelb, der Rücken und das Obertheil der Flügel rostfarbig mit schwarzen Flecken gesprengt, der Schwanz aber ziegelroth.

Die Birkhühner halten sich meistentheils in den nördlichen Gegenden Europens auf; doch findet man sie schon in Deutschland. Sie fressen nicht nur allerley Getraid, Beere und Saamen, sondern auch die Knospen der Haselstauden und Birken. Im Frühling falzen sie und begatten sich wie die Auerhühner, wobey der Birkhahn besonders seltsame Figuren machen soll. Wann das Weibchen befruchtet ist, so begiebt es sich in die entfernteste stille Gebüsche, bauet, ohne sonderliche Sorgfalt, aus Heidekraut ein Nest auf die Erde, legt 12 und mehrere Eyer darein und brütet solche ohne Beyhülfe des Hahns aus. Sie sind nicht gar so groß, wie die Eyer der Haushühner. Die erste Nahrung bestehet in Ameiseneyern.

Sie

Sie lassen sich zahm machen und einsperren; auch brüten und vermehren sie sich, wenn ihr Aufenthalt oben offen und nur mit einem Netze überzogen ist, daß sie unter freyem Himmel zu seyn glauben. Ihr Wildpret ist delikater als das Fleisch des Auerhahns. Sie werden auf die nämliche Art geschossen und gefangen und ebenfalls zur hohen Jagd gerechnet.

Birkowiec, s. Berkowiz.

Birn. Das Geschlecht des Birnbaums ist oben unter **Apfel** schon beschrieben worden. Wir bemerken also hier blos die Gattungen, welche dazu gerechnet werden, und deren 3 sind, als: die **gemeine Birn**, die **Lazarolenbirn** und die **beerartige Birn**.

Die gemeine Birn, *Pyrus, Pyraster*, Linn. theilt sich wiederum in die **wilde** und in die **zahme** oder **Gartenbirn** ab.

Der wilde Birnbaum, welcher auch **Feldbirnbaum, Holzbirnbaum, Knötelbaum, Rattenbaum, Hölzchen** und **Oeder** genennet wird, ist der Stammvater aller zahmen Birnsorten, welche durch die Kultur nach und nach entstanden sind. Er wächst in den meisten europäischen Ländern ohne alle Wartung auf den Feldern und auch auf schlechtem Boden. Sein Stamm ist ziemlich hoch und dick, das Holz sehr hart, zartfaserig, röthlich und zähe. Die Aeste stehen dichte beysammen und sind mit Stacheln bewafnet. Die Blätter sind eyrund länglich, auf booden Seiten glatt, am Rande flach gezahnt und mit einem Stiele versehen. Die Blumenbüschel bestehen aus vielen gestielten, röthlichen, wohlriechenden Blumen. Die Früchte sind klein, apfelförmig oder am Stiele vertieft, von Geschmack herbe und zusammenziehend. Sie sind aber gleichwohl von beträchtlichem Nutzen in der Landwirthschaft und geben nicht nur ein vortrefliches Viehfutter, besonders

für die Schweine ab, sondern werden auch selbst von Menschen verspeißt, wenn man sie entweder dörret, oder so lange liegen läßt, bis sie von Farbe braun und von Fleisch ganz weich werden; und alsdann sagt der Landmann sie seyen teig. Sie sind sehr brauchbar zum Brandweinbrennen und vornämlich zu Bereitung eines guten Eßigs. Man läßt sie zu dem Ende teig werden, stampft sie alsdann, gießt Wasser darauf und läßt sie 48 Stunden lang stehen, hierauf gießt man das Wasser auf ein anders Gefäs rein ab, setzt es an einen warmen Ort und thut etwas Sauerteig, oder Honig, oder Mohn, oder andere zum Eßigbrauen dienliche Gährungsmittel hinein, so wird man einen guten Eßig erhalten. Das Holz des wilden Birnbaums ist schöner und härter als das Holz des Gartenbirnbaums; es läßt sich sehr gut bearbeiten und poliren, und nimmt besonders die schwarze Beize wohl an: weswegen es denn auch von den Schreinern und Drechslern häufig verarbeitet wird. Dieser Baum wird auch gerne in den Waldungen gelitten, weil er nicht nur dem Wildpret eine gute Nahrung giebt, sondern auch nicht sömmert, das ist, den Unterwuchs oder das junge Holz nicht verhindert.

Der zahme oder Gartenbirnbaum hat einen geraden Stamm, welcher zu einer beträchtlichen Höhe und Dicke anwächst, nud ein weicheres Holz hat, als der Feldbirnbaum. Er ist mit einer braunen, allenthalben gerissenen ungleichen Rinde bekleidet. Die ziemlich häufige Aeste haben keine Stacheln. Die Blätter sind den Blättern des Feldbirnbaums ähnlich, aber meistens größer und bisweilen auf boo-den Seiten bestäubt. Die Figur wechselt bey den Spielarten sehr ab und ist bald länglich, bald rund, bald mit langen und bald mit kurzen Stielen versehen. Die Blumen, welche im May aufblühen,

stehen

stehen meistens in Büscheln beysammen und haben keinen so balsamischen Geruch, als die Aepfelblüthen.

Die Frucht dieses Baumes ist ungleich grösser und wohlschmeckender, als die Frucht des Feldbirnbaums, aber von sehr verschiedener Gestalt und Farbe. Die Schale der Birn bestehet aus dem Oberhäutchen, aus einem schleimigen Körper, aus einem steinigten Wesen und aus der Haut. Alle diese Theile lassen sich bey faulen und lange im Wasser gelegenen Birnen einzeln absondern. Das Oberhäutchen gehet am ersten los und ist sehr dünne. Die zwoote Haut hängt nicht veste zusammen, sondern bleibt entweder am Oberhäutchen oder dem steinigen Wesen kleben. Dieses bestehet aus kleinen starken Körperchen, welche sich sowohl auf der Oberfläche, als in der Substanz der Birne selbst befinden. Der unterste oder vierte Theil der Schale ist, wie die Haut der Thiere, aus einem Gewebe von Gefäsen zusammen gesezt, welche sich nicht so leicht trennen lassen. Wenn man an einer reifen mürben Birne, welche morsch werden will, oben am Nabel ein Stück wegschneidet und solches in Wasser einweicht, so geben sich die Gefäße durch ein gelindes Schütteln voneinander, welche sich in unzähliger Menge in die feinsten Aeste ausbreiten, ihren Anfang aber alle aus dem Stiele nehmen. Mitten in dem Fleisch sind die Kapseln, welche den Saamen einschliesen, und von einer pergamentartigen Haut formirt werden. Ihrer sind fünfe, und jede davon schließt zwey Saamkörner ein. Jedes Saamkorn hängt an einem Nabelgefäße, und empfängt dadurch seine Nahrung.

Die Frucht des Gartenbirnbaums hat einen sehr ausgebreiteten Nutzen in der Oekonomie, der auch allgemein bekannt ist, und diejenige Sorten, welche rohe den wenigsten Geschmack haben, sind am vor-

züglichsten zum Kochen oder Dörren. Der ausgepreßte Saft der Kochbirn, wenn er stark eingesotten und in Bouteillen aufbewahret wird, giebt einen so guten und brauchbaren Syrup, als der gekochte Most von Weintrauben, den man auch Alantwein zu nennen pflegt.

Wie wir oben schon bemerkt haben, sind alle Gartenbirn aus Feldbirnen entstanden und im Grunde nur Spielarten. Ihre Menge ist kaum zu zählen. Wir beschreiben hier nur die bekanntesten und vorzüglichsten davon, nach der Zeit ihrer Reife, und gleichwohl wird dieses Verzeichniß zahlreich genug werden.

Um mich desto kürzer fassen zu können, habe ich bey Beschreibung der Birnen die vom Hrn. Krünitz gebrauchten Kunstwörter beybehalten, deren Erklärung dem Verzeichnisse nachfolgen wird.

Monat Julius.

1) Die **frühe** oder **Margarethenbirn**, *Poire de Marguerite* oder *Hative* ist mehr rund als lang und hat einen kurzen Stiel. Wenn sie reif wird, ist ihre Schale schön gelb. Sie ist von mittlerer Größe aber saftig; bleibt jedoch nur etliche Tage gut.

2) Die **kleine Muskatellerbirn**, *le petit Muscat*, ist der Form nach der vorigen gleich, aber rothgelb und wächst trauben- oder büschelweis. Wenn sie reif ist, hat ihr Saft einen bisamartigen Geschmack. Der Baum bekommt leicht den Krebs.

3) Die **Goldbirn**, *d'Ourate*, *Poir d'or d'été*, ist von ziemlicher Größe und beinahe rund, hat ein flach liegendes Auge und eine glatte Schale. Auf dem Baum ist sie weißlichtgrün, durch das Liegen aber wird sie goldgelb. Das Fleisch ist ein wenig steinigt, aber doch mild und saftig.

Au-

August.

4) Die **Cassolet, oder grüne Muskatellerbirn**, *la Cassolette, la Verdette, Muscad verd*, ist länglich, grüngelb und an der Seite hellroth, hat ein schmelzendes Fleisch und einen würzhaften Saft. So bald sie reif ist, wird sie schwarz.

5) Die **lange Dame**, *la Clairville longue*, ist groß und lang, an der Sonnenseite röthlich und an der andern gelblich grün. Ihr Fleisch ist schmelzend und voll würzhaften Saftes; sie muß aber noch grün genossen werden, weil sie mehligt wird, so bald sie gelb wird.

6) Die **Rosenbirn**, *la Poire de Rose*, ist kurz und rund, fällt auf der Sonnenseite in das röthliche, auf der andern aber in das gelbliche und hat einen langen und dünnen Stiel. Ihr Fleisch bricht, und der Saft ist ziemlich gewürzhaft.

7) Die **wohlriechende Birn** *la Poire de parfum*, ist eine mittelmäßig runde Frucht, dunkelroth und braun gefleckt, hat eine dicke und rauhe Schale, ein zerfließendes, aber etwas trockenes Fleisch und einen aromatischen Geruch.

8) Die **große Wasserbirn**, *Grosse Monille bouche*, eine große runde Frucht, mit einer glatten grünen Schale und einem kurzen und dicken Stiele, hat ein schmelzendes Fleisch und ist voll angenehmen Saftes.

9) Die **kleine Wasserbirn**, *Petite Monille bouche*, unterscheidet sich von der vorigen nur dadurch, daß sie etwas kleiner und bey dem Stiel mehr zugespitzt ist.

10) Die **Querschbirn** hat viel ähnliches mit der vorigen, fällt aber an der Sonnenseite in das gelblichgraue und springt in Stücke, so bald sie auf die Erde fällt.

11) Die **Scheibenbirn** ist von mittler Größe, und kommt der Gestalt nach der Bergamotte nahe, nur daß sie viel platter ist. Ihre Haut ist sehr eben, und an der Sonnenseite schön roth, an der andern aber strohgelb; hat einen kurzen und dicken Stiel und ein brüchiges aber sehr saftreiches Fleisch.

12) Die **Blutbirn** ist mittelmäßig groß und länglich, und hat ein durchaus rothes Fleisch. Ihre Schale ist rauh; an der Sonnenseite dunkel= und an der entgegen stehenden hellgrau. Ihr Fleisch ist weich und ihr Saft zuckersüß.

13) Die **Augustbirn** ist die größte unter den frühen Birnen; hat ein zwar steinigtes, aber dennoch saftreiches und sehr süßes Fleisch. Vom Baum kommt sie grün, und wird nach ein paar Tagen im Liegen gut.

14) Die **große Muskatellerbirn**, *la Figue musquée*, *grand Musat*, *Muscat rouge*, ist sehr saftreich und zart, und hat einen Muskatellergeschmack; wird aber leicht mehlicht und teig, wenn sie nicht bey Zeiten genossen wird. Sie ist lieblich gelb und auf der einen Seite, auch bisweilen ganz herum, zinnoberroth.

15) Die **Ambrabirn**, **Königinbirn**, **Marcipanbirn**, **Zuckerbirn**, *la Poire de la Reine de France*, *Poire d'Ambre*, *Muscat Robert*, *Grand Muscat*, *Gros Musqué*, *la Princesse*, *Pucelle de Xaintogne*, gleicht der kleinen Muskateller sehr; außer daß sie größer ist und mehr hochgelbe Farbe hat, auch zuweilen etwas röthlich wird. Sie ist saftreich und zuckersüß, wird aber bald teig. Das junge Holz des Baums ist gelb.

16) Die **Sommerbergamottbirn**, *Bergamote d'ete*, ist dick und aufgeblasen, und eher einer Renette als einer Birn ähnlich, hat fast 3 Zoll in der Höhe und 2½ Zoll im Durchschnitt. Beym Blüth-

auge

auge ist sie etwas erhaben. Dieses sitzt in einer Vertiefung, deren Rand mit einigen Höckern besetzt ist. Der Stiel ist dick, grün, einen halben Zoll lang, und sitzt so tief, daß man die Birn selten dabey anfassen kann. Die Schale fühlt sich rauh, hat eine frische grüne Farbe und gelbe Punkten. Das Fleisch ist halb butterhaft, schmelzend und brüchig. Der Saft hat zwar keinen sehr erhabenen Geschmack, aber doch eine angenehme Säure. Wenn diese Birn nicht leicht teig werden soll, so muß man sie etwas frühe abnehmen.

17) Die **langgestielte Muskatellerbirn**, *Muscat à longue queüe* oder *Rousseline*, ist mittelmäßig groß, etwas länglich, bauchigt und läuft gegen den Stiel spitzig zu; um das Aug aber ist sie gelblich. Sie hat einen langen Stiel, eine glatte, grünlichgelbe Schale, welche an der einen Seite dunkelroth und bisweilen dunkelbraun oder schwarz gefleckt ist. Ihr Fleisch ist etwas derb und körnigt, ziemlich saftig und sehr süß, auch bisweilen etwas bisamartig. Sie muß gegessen werden, ehe sie gelb wird, weil sie alsdann ihren Saft und guten Geschmack verliehrt.

18) Die **Eyerbirn**, *la Poire d'oeuf*, *Poire ovale*, ist eyrund und von mittler Größe, und hat ein sehr wenig oder gar nicht vertieftes Aug. Die Schale ist glatt, bisweilen an der Sonnenseite etwas blaß braunroth oder gestreift, das Fleisch zartkörnigt, doch mild, schmelzend und saftig, und nähert sich dem Bisamgeschmack.

19) **Cuißmadam**, **Frauenschenkel**, *Cuisse Madame grande*, *Poire de Rives*, *Poire de fusée*, ist an Geschmack der *Beurré gris* und an Farbe und Form der *Rousselet* sehr gleich, aber größer als letztere.

20) Die **große Zwiebelbirn**, der **Sommerkönig**, das **braune Wunder**, die **Cyperbirn**, **Junkerbirn**, *l'amiré roux*, *le gros Oignonnet*, *Oignon-*

Oignonnet musqué, *Roi d'été*, *Roi roux*, *Poire de Chypre*, ist von mittelmäßiger Größe, gegen das Aug zu platt, gegen den Stiel zu aber ein wenig dünner, hat eine glatte Schale, welche größtentheils roth oder braunroth und an der von der Sonne abstehenden Seite etwas grün oder grünlichgelb, auch bisweilen hin und wieder schwarz oder schwarzbraun gefleckt ist. Das Fleisch ist derb und körnicht, doch aber sehr saftig, süß und etwas bisamartig.

21) Der **Sommerherzog**, an einigen Orten der **Timpling** genannt, *Archiduc d'été*, ist groß, rund und gelblichgrau, hat eine sehr zarte Haut, ein schmelzendes, saftiges und vortreflich wohlschmeckendes Fleisch.

22) Die **Averatbirn**, **Augustmuskateller**, **Königsbirn**, *la Poire royale*, *Muscat d'Aôut*, *Robine* und *Poire d'Averat*, gehört zu den Birnen erster Größe. Beym Blütauge, welches mit dem Rande des Kopfes fast gerade ist, wird sie nur ein wenig dünner als in der Mitte, von der Mitte an bis zum Stiel wird sie aber sehr dünn. Wo sie am dicksten ist, hat sie bisweilen einige Erhöhungen und Ausschweifungen, welche sie im Durchschnitt nicht recht cirkelrund macht. Der Stiel ist 2 bis 2½ Zoll lang und etwas krumm. Die Schale ist glatt und fein, hellgrün mit vielen grauen Punkten, und auf der Sonnenseite röthlich. In der Reife wird sie gelb. Das Fleisch ist weiß, brüchig und sehr mürbe. Der Saft ist häufig und sehr süß. Sie ist vorzüglich gut zum dörren; der Baum aber fängt sehr spat an fruchtbar zu werden.

23) Die **Carmelitercitronenbirn**, **Kayserinn**, **Magdalenenbirn**, *Citron des Carmes*, *St. Madelaine*, *Imperatrice*, ist von mittelmäßiger Größe und mehr rund als lang, am Auge ein wenig platt, gegen den Stiel zu aber etwas spitzig. Ihre Schale

ist

ist sehr platt und von blasser gelblich grüner Farbe, ihr Fleisch aber mild, schmelzend, saftig und wohlschmeckend. Sie muß abgenommen werden, so bald ihre grüne Farbe anfängt gelb zu werden, sonsten wird sie mehligt und unschmackhaft.

24) **Die große Frühbirn**, *Epargne*, *Beau Present*, *Saint Samson*, ist groß, länglich, etwas schief und hat einen langen Stiel, siehet an der Sonnenseite roth, übrigens aber grünlichgelb aus. Ihr Fleisch ist derb und saftig, aber bisweilen etwas sauer.

25) **Die Sackpfeife von Anjou**, *Gros Blanquet*, *Grosse Blanquette*, *Masette d'Anjou*, ist die größte frühzeitige Sommerbirn, von kurz runder Form; nach dem Stiele zu, welcher ganz kurz und dick ist, wird sie etwas dünner. Das Aug liegt etwas tief, so wie auch insgemein der Stiel. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif worden ist, gelb, zuweilen auch, doch selten, an der Sonnenseite blaßroth. Ihr Fleisch ist weich, mild, saftig, süß und wohlschmeckend. Man muß sie vom Baum nehmen, wann sie noch grün ist.

26) **Apotheckerbirn, Bonchretienbirn, Lanelle, Malvasirbirn**, *Bon chrétien d'Eté*, *Gratiole d'Eté*, *Brabantse*, *Gratiole*, ist groß, etwas länglich und höckerig. Ihr Auge liegt tief und der Stiel ist ziemlich lang, die Haut glatt, blaßgelb und an der Sonnenseite etwas röthlich und zuweilen hier und dar schwarz gefleckt. Ihr Fleisch ist mild und voll Saft, und wenn der Baum in einem fruchtbaren sandig oder kiesigen Boden stehet, bekommt sie einen Geschmack, als wäre sie mit Zucker und Gewürz eingemacht.

27) *Citron de Sirene* ist von mittelmäßiger Größe, länglich und wird gegen den Stiel zu etwas dünner. Die Schale ist glatt, citronengelb und mit feinen braunen Tüpfelchen besprengt. Sie hat einen lieblichen, aber nicht hohen Geschmack.

28)

28) *De mon Dieu* ist eine schöne, gelbrothe, saftige Birn, welche aber nicht alle Jahre völlig reif wird. Sie ist von mittelmäsiger Größe und sehr regelmäßig geformt. Die Fruchtbarkeit des Baumes ist so ausserordentlich groß, daß er oft mehr Früchte als Blätter hat.

September.

29) Der Sommerdorn, *l'Epine d'été*, ist eine große, lange Frucht mit einer glatten grünen Haut. Ihr Fleisch zerfließt und ist etwas aromatisch.

30) *Orange Tulipe*, eine große runde Birn, welche an der Sonnenseitesehr roth, übrigens aber grünlich ist. Ihr Fleisch ist etwas steinigt, hat aber dennoch einen sehr angenehmen Geschmack.

31) *Orange musqué d'été*, *Orange commune*, *Orange petite*, *Orange ronde*, *Orange grise*, *Orange verde*, ist mittelmäßig groß, insgemein rund, selten aber etwas und öfters gar nicht länglich. Das Aug sitzt nicht tief und der Stiel ist kurz. Ihre Haut ist etwas rau und gelblichgrün; an der Sonnenseite braunroth und hat bisweilen braunrothe Flecken. Das Fleisch ist derb, saftig und sehr bisamartig schmeckend.

32) Die Maderabirn, *Chaire à Dame*, *Chair a Fille*, *Poire de Prince d'été*, *Rousselet d'Anjou*, *Milan rond*, ist von mittelmäßiger Größe, etwas länglich und wird gegen den Stiel zu sehr dünn, um das Aug aber, welches nicht tieft sitzt, ist sie etwas platt. Sie hat eine gelbliche und an der einen Seite schön rothe Schale. Ueberhaupt kommt sie der Größe, Farbe und Gestalt nach, mit der *Rousselet* sehr überein. Das Fleisch ist mild, etwas körnigt, saftig, und von lieblichem Geschmack.

33) Die kleine Blankette, frühe Zuckerbirn, Honigbirn, Perlbirn, *Petit Blanquette*, *Poire*

à la

à la Perle, ist eine kleine Birn, etwas länglich und fast eyrund, um das Aug aber, welches nicht tief innen steckt, etwas platt. Der Stiel ist kurz und ziemlich dick, die Haut glatt, etwas gelb, doch meistens grün. Das Fleisch ist körnigt, doch mild und saftig, und von sehr lieblichem Geschmack.

34) Die **englische Königinn**, *Double fleur et fruit*. Der Baum blühet alle Jahre zweymal, und bringt eben so oft reife Früchte. Die erste Frucht ist ordentlich birnförmig, wird zu Anfang des Septembers reif, dauert aber nicht lange und ist von recht gutem, derbem, körnichtem und mildem Fleisch, reichlichem Saft und delikatem Geschmack. Die zwote folgt im Oktober, ist ziemlich groß, von etwas länglicher bauchichter Form, wie eine Gurke; gegen den Stiel zu wird sie etwas dünner, lauft aber nicht spitzig zu.

35) Die **Herbstbergamotte**, *Bergamote d'Automne*, ist dick, beym Blütauge gedrückt, wie eine platte Kugel. Sie hat gewöhnlich 2½ Zoll im Durchmesser. Das Blüthauge ist klein und sitzt in einer platten Vertiefung. Der ziemlich dicke, aber nicht viel über einen halben Zoll lange Stiel sitzt in einer kleinen Grube. Die Haut ist rauh, grün und mit grünen Stippen beworfen. Sie wird in der Reife gelb. An der Sonnenseite ist sie bisweilen roth. Das Fleisch ist butterhaft, und schmelzend, sehr saftig, süß, gewürzhaft, weinsäuerlich und sehr erfrischend. Diese Birn muß grün abgenommen werden. Diejenige Sorte, welche auf einer Seite roth wird, hat gemeiniglich einen weniger guten Geschmack.

36) Die **rothe Orangebirn**, *Orange rouge d'été*, *Orange d'ecarlate*, *Musqué d'été rouge*. Eine sehr schöne Birn, an der einen Seite hellroth, wie Korallen, und viel schöner als die graue Orange. Die Schale kommt der Citronenschale fast bey.

ben. Das Fleisch ist saftig, schmackhaft und gar nicht steinigt.

37) Die **Jungfernbirn**, *Poire de Demoiselle*, *Poire de Vigne*, *la longe Queüe d'Anjou*, ist groß und länglich, hat eine feine glatte Schale, welche an der Sonnenseite hochgelb und roth, an der entgegen stehenden aber grünlichgelb ist. Sie hat einen ziemlich langen und starken Stiel. Das Fleisch ist weder zu weich noch zu hart, saftreich und schmeckt muskusartig.

38) Die **langstielige oder weiße Zuckerbirn**, *Blanquette à longue Queüe*, *Sucree blanche d'éte*, ist bauchig und gegen den Stiel kurz zugespitzt. Ihre Schale ist glatt, weiß und an der Sonnenseite blaßroth. Ihr Fleisch ist etwas vest, aber voll süßen und lieblichen Saftes.

39) Die **rothe Pfalzgräfer** hat ein vestes und etwas steinigtes Fleisch, aber einen süßen Saft und muskatellerartigen Geschmack. Sie ist von mittler Größe, länglich, schön gelb, an der Sonnenseite roth und hat einen ziemlich langen Stiel. Sie dauert nicht lange. Der Baum ist ungemein fruchtbar.

40) Die **weiße Pfalzgräfer** unterscheidet sich von der vorigen nur dadurch, daß sie an der Sonnenseite nicht roth wird, und auch im Geschmack nicht so aromatisch ist.

41) Die **Schmalzbirn** kommt der *Beurré gris* an Gestalt und Geschmack sehr nahe, ist aber etwas kleiner und nicht so pikant und gewürzhaft. Sie hält sich nicht über 8 Tage, läßt sich aber gut dörren.

Oktober.

42) Die weiße Butterbirn, Herbstcitronenbirn, St. Michaelsbirn, Schneebirn, *Beurre blanc*, *Poire Monsieur*, *Poire à courte Queüe*, *Poire*

Poire St. Michel, *Poire de neige*, *la bonne Ente*, *Citrone de Septembre*, *Carlisle*, *Valencia*, ist sehr dick und fast rund. Das Blüthauge ist klein und hat seinen Sitz in einer eben nicht breiten und tiefen Höle. Der Stiel ist sehr dick, nur einen halben Zoll lang und sitzt mitten in einer engen Vertiefung, deren Rand öfters mit Erhöhungen und Falten besetzt ist. Bisweilen hat diese Birn eine etwas verlängerte Gestalt. Am dicksten ist sie bey dem Blüthauge, und gegen den Stiel zu wird sie zugespitzt. Die Schale ist grünlich, wird aber durch das Liegen schön citronengelb und an der Sonnenseite roth. Das Fleisch ist sehr butterhaft, süß, saftig und ungemein parfumirt; sie hält sich aber durchaus nicht, sondern muß verzehrt werden, so bald sie gelb wird. Der Baum wächst ungemein schön und trägt bald Früchte, die er auch selten versagt.

43) Die graue oder grüne Butterbirn, *Beurre gris Beurre verd*, *Poire de Vendome*, ist sehr dick, indem sie oft 3 Zoll im Durchschnitt hat, und $3\frac{1}{3}$ bis 4 Zoll hoch ist, von elliptischer oder eyrunder Gestalt. Sie wird gegen den Stiel zu allmählig dünner, woselbst sie sich in eine Spitze endiget, so wie sie von der Mitte an gegen das Blütauge ebenfalls etwas dünner wird. Der 1 bis 2 Zoll lange Stiel ist bey seinem Ursprung etwas fleischig. Das Blüthauge hat seinen Sitz in einer glatten und weiten Höle. Die Schale ist ziemlich fein und glatt, jedoch nicht so sehr, als bey der Citronenbirn. Die Farbe ist entweder grau, oder grün, oder auch roth. Junge und lebhafte auf Kernstämme gepfropfte Bäume bringen gewöhnlich graue; auf Quittenstämme gepfropfte, von mittelmäßiger Lebhaftigkeit bringen grüne, matte und schwache, oder in sehr trockenem und magerem Land stehende Bäume aber rothe Früchte. Das Fleisch ist weißgelb, fein, leckerhaft, schmelzend

und sehr butterhaft, ohne jemals teig zu werden. Sie hat viel Saft und einen überaus erhabenen Geschmack, so daß die sonst so gute Citronenbirn, wenn man sie unmittelbar nach der grünen Butterbirn genießt, ganz fad und kraftlos schmeckt. Sie muß, nachdem sie vom Baume abgenommen worden ist, wenigstens 14 Tage liegen, ehe man sie geniesen kann, verändert aber im Liegen ihre Farbe nicht. Der Baum nimmt mit allerley Grund und Lage vorlieb, und ist sehr fruchtbar, aber unter allen Bäumen der unansehnlichste, man mag sein Holz, sein Laub oder Wachsthum betrachten.

44) Die **Admiralbirn**, *Poire d'Amiral*, ist ziemlich groß, mehr platt als lang, insgemein braunröthlich, bisweilen auch in das graue fallend, wenn sie reif ist. Ihr Fleisch ist mild und hat einen ganz angenehmen Geschmack.

45) Die **Ananasbirn**, eine große runde Birn, mit einer gelben und dunkelgrün punktirten glatten Schale, welche bisweilen einige braune Flecken erhält. Ihr Fleisch ist derb, saftreich, schmelzend und hat einen angenehmen würzhaften Geschmack.

46) Die **Melonenbirn** ist von mittelmäßiger Größe und länglich, hat eine grünlich gelbe Schale mit dunkelbraunen oder schwarzen Flecken. Ihr Fleisch ist zwar saftig, aber auch etwas derb und körnicht, nicht sehr schmackhaft.

47) Die **doppelte französische Caneelbirn**, *Fondante de Brest*, *Beurre batif*, *Inconnue chenau*, *Franc royal d'été*, ist sehr groß, kurz, dickbäuchig und gegen den Stiel zugespitzt; hat eine glatte und dicke Schale von gelblicher Farbe mit braunen Punkten und zuweilen auch mit dergleichen Flecken bestreuet. Manchmal ist sie auch röthlich. Ihr Fleisch ist etwas derb und körnicht, doch mild, saftig und lieblich schmeckend. Die sogenannte einfache

fache Caneelbirn unterscheidet sich von dieser nur durch ihre mindere Größe.

48) Die **Birn ohne Kerne**, *Poire sans pepins*, ist ziemlich groß, länglich und etwas schief und eckig gewachsen. Ihre Schale ist ein wenig rauh und grün, mit zimmetfärbigen Punkten und Flecken, so daß sie in der Ferne ganz braun aussiehet. Ihr Fleisch ist etwas körnicht, doch mild genug, voll Safts und von sehr lieblichem Geschmack. Sie hat ein sehr kleines Kernhaus und wenige oder gar keine Kerne.

49) Die **blühende Muskate, die Herbstmuskate, mit dem langen Stiel**, *Muscat fleuri, Muscat à longue queüe d'automne* ist rund, von mittelmäßiger Größe und hat eine platte, größtentheils dunkel- oder braunrothe Schale. Dem ersten Ansehen nach kommt sie der *Rousseline* ziemlich gleich, hat aber einen viel längern Stiel. Ihr Fleisch ist ungemein zart und sehr wohlschmeckend.

50) *La Mansuette* kommt der Winterbonchretien sehr nahe, nur daß sie ein kleineres Aug hat. Ihr Fleisch ist halbbrüchig und hat einen angenehmen Geschmack.

51) Die **Clarerenbirn** ist gegen 3 Zoll dick und $2\frac{1}{2}$ Zoll lang. Wenn der Baum in einem zu feuchten oder magern Erdreich stehet, so wird auch die Figur unordentlich und mit tiefen Narben verunstaltet. Das Blüthauge sitzt in einer weiten Grube, der Stiel aber in einer kleinen Vertiefung. Dieser ist $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll lang, und zunächst an der Frucht wird er ungewöhnlich dick und knotig. Die Schale ist etwas grob, jedoch nicht sehr hart, gelb, an der Mittagsseite etwas röthlich und mit vielen dunkelbraunen Farben bezeichnet; die Misgeburten aber, welche bey dieser Birn häufig entstehen, sind eben so an Farbe als an Gestalt unterschieden. Das Fleisch

ist weiß, vest, körnig und brüchig, der häufige Saft aber zusammenziehend, und dahero die Frucht nicht zum Roheessen, sondern nur zum Kochen zu gebrauchen. Die Jahrstriebe der Bäume sind alle dunkelroth.

52) Die **Krämer- oder Höckerbirn**, *Poire de merciere* ist groß und lang, gelblichgrün und an der Sonnenseite braunroth. Ihr Fleisch ist vest und ihr Saft und Geschmack herb. Sie taugt daher nicht zum Essen, um so besser aber zum Dörren.

53) Die **Haselbirn** oder **doppelte Rietbirn** ist eine schöne, große und lange Frucht mit einer etwas rauhen Schale, welche, der Farbe nach, der Rinde an der Haselstaude ziemlich gleich siehet. Ihr Fleisch ist vest und herb, und sie taugt daher, wie die vorige, nur zum Dörren.

54) Die **Haberbirn** ist groß und länglicht, blaßgrün und an der Sonnenseite strohgelb, hat einen langen Stiel, ein ungemein weiches und schmelzendes Fleisch und einen sehr angenehmen Saft.

55) Die **Weinbirn**, *Poire de Vigne*, ist rund, von mittelmäßiger Größe, hat eine sehr dunkelrothe Schale und einen dünnen und langen Stiel. Ihr Fleisch zerfließt und ist voll klebrigen und angenehmen Saftes.

56) Die **Schelmbirn**, *Poire du pendant*, kommt der Cassoletbirn sehr nahe, nur daß sie etwas größer ist. Ihr Fleisch ist ungemein weich und zart, und ihr Saft zuckersüß.

57) Der **Gänsekopf**. Diese Birn hat sowohl an Gestalt als Größe viele Aehnlichkeit mit dem Kopf einer Gans Von der Mitte bis zum Blüthauge läuft sie ein wenig spitzig zu, gegen den Stiel hin aber wird sie noch spitziger. Das Blüthaug sitzt in einer glatten, aber nicht tiefen Grube. Die Schale ist glatt und glänzend, an der Sonnenseite braun-

braunroth, übrigens aber schön gelb mit braunen Punkten und Flecken bestreuet. Das Fleisch ist weiß und brüchig und hat viel Saft, welches aber nicht angenehm schmeckt, weil er neben seiner Süßigkeit etwas Anziehendes und Stopfendes bey sich führt. Sie ist gut zum Kochen und Dörren.

58) **Gernröder.** Diese Birn ist von mittelmässiger Größe und mehr rund als lang, ungefehr $2\frac{1}{2}$ Zoll dick und 2 Zoll lang. Das Blüthauge ist klein und sitzt in einer seichten Grube, deren Rand einige Ungleichheiten hat. Der Stiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang und steckt in einer kleinen Vertiefung, deren Rand keine Falten hat. Die Schale ist ziemlich fein, grün, mit kleinen grauen Punkten und Flecken bestreuet. Im Reifen wird sie ein wenig gelb und an der Sonnenseite etwas roth. Das Fleisch ist weißgrün, sehr mürb, ohne Steine, aber nicht schmelzend. Der Saft ist in Menge vorhanden und wohlschmeckend, es fehlt ihr aber das Pikante und Aromatische.

59) **Winterbonchretien**, *Bonchretien d'hyver, vert Poire d'angrise*, ist eine schöne Frucht von aussen, aber um so schlechter von innen. Ueberhaupt kommen dergleichen späte französische Birn in unserem kalten Klima nicht zu ihrer völligen Reife, und folglich auch nicht zu ihrem vollkommenen Geschmack. Man hat hievon eine grüne und eine gelbbraune Sorte.

60) **Herbstbonchretien**, **Herbstsafranbirn**, *Bon-chretien d'automne. Bon-chretien d'Espagne, Safran d'automne*, *Gratiole d'automne*, *President d'Espagne*, gleicht der Form nach viel der Sommerbonchretien, doch fällt sie um den Stiel insgemein dicker aus; ihre Schale ist glatt, wachsgelb und manchmal an der einen Seite etwas röthlich, auch bisweilen schwarzgefleckt. Ihr Fleisch ist halb brü-

chig und halb mild, saftig und sehr angenehm und gewürzartig schmeckend. Wenn der Baum in einem schweren, feuchten, leimigten Boden stehet, werden die Früchte insgemein schlecht und unschmackhaft. Diese Birn dauert bis in den Februar.

61) Die **gestreifte lange oder Schweizerbergamotte**, auch **Gurkenbirn** genannt, *Bergamotte suisse longue, Verde longue panachée*, ist länglich und von mittelmäßiger Größe, gegen den Stiel zu spitzig. Ihre Schale ist glatt, hellgrün mit gelben und rothen Streifen. Ihr Fleisch ist mild und saftig und hat einen lieblichen Geschmack. Sie dauert bis zu Ende des Novembers.

62) Die **Kräuterbirn** ist im Anfang grün, wird aber nach und nach gelb, und wenn sie viel Sonne hat, bisweilen ein wenig roth. Ihr Fleisch ist schön weiß, vest, jedoch zart und ohne Stein. Sie hat nicht viel Saft und schmeckt stark nach Kräutern. Sie dauert insgemein bis Weyhnachten.

63) Die **Ambrettenbirn**, *Ambrette, Poire d'Ambrette, Ambrette d'hyver, Ambrette grise, belle Gabriele* ist meistens rund und von mittelmäßiger Größe, hat einen kurzen Stiel und ein flach liegendes Aug. Die Schale ist insgemein etwas dick und rauh, wie an grauen Renetten, und hat eine röthlich braune Farbe. Das Fleisch ist durchaus grün und etwas steinigt, aber saftreich, süß und wohlschmeckend. Sie dauert bis Weyhnachten.

64) Die **Osterbergamotte**, *Bergamotte de Bugey* oder *Bergamotte de Paque*, kommt grün vom Baum, wird aber im Liegen etwas gelb. Die Schale glänzt, als wäre sie mit einem Firniß überzogen. Das Fleisch ist sanft, saftreich und wohlschmeckend. Sie hält sich bis Ostern.

65) Die **platte Butterbirn**, *Crasane*, *Bergamotte Crasane*, *Beurre plat*, ist dick, bisweilen etwas bucklicht, $2\frac{1}{2}$ Zoll lang und eben so dick, hat einen dünnen, sehr krumm gebogenen und 2 bis 3 Zoll langen Stiel, welcher in einer kleinen trichterförmigen glatten Vertiefung sitzt. Am Kopfe ist diese Birn platt gedruckt, und das kleine Blüthaug befindet sich in einer tiefen, glatten und engen Grube. Die Schale ist nicht sehr fein, graugrünlich, und bisweilen mit kleinen rothen und braunen Flecken gesprengt. In der Reife wird sie an der Sonnenseite etwas gelb. Das Fleisch ist weiß, sehr schmelzend und butterhaft, saftreich, und hat einen sehr erhabenen gewürzhaften Geschmack. Diese Birn dauret bis in den halben December.

66) *Bergamotte de Soulers*, ist eine ziemlich grosse plattrunde Birn. Die Schale ist grünlich gelb, mit feinen braunen Punkten und Flecken besprengt. Das Fleisch ist zart, mild, und saftreich, der Vorschmack annehmlich, der Nachgeschmack aber ein wenig zusammenziehend. Sie hält sich bis in den December.

67) **Der weiße Hans**, *Messire Jean blanc*, ist eine große runde Frucht mit einer rauhen und weißlichgrauen Schale. Das Fleisch ist brüchig und voll zuckersüßen Safts. Wenn sie auf Stämme von der nämlichen Art gepfropft und der Baum in gutes Erdreich gepflanzet wird, so ist sie die beste unter allen, welche mit ihr zu gleicher Zeit reif werden.

68) Der **graue Hans**, *Messire Jean gris*, ist von mittelmäßiger Größe und rundlicher Form, nach dem Stiele zu kurz gespitzt und etwas uneben; hat eine lichtbraune rauhe Schale und ein derbes, körnichtes, aber saftig und fast wie eine Winterbergamotte schmeckendes Fleisch. Sie hält sich bis in das folgende Jahr. Soll die Frucht gedeihen, so

muß der Baum gegen Mittag in einen guten lockern und nicht allzutrockenen Boden gesetzt werden.

69) *Salviati*, *Salveati*, eine ziemlich große, runde und platte Birn, welche der Form, nicht aber der Farbe nach, der *Besi d'Hery* ziemlich gleich kommt. Sie hat einen sehr langen, dünnen und etwas einwärts liegenden Stiel. Wenn sie im Oktober abgenommen wird, siehet sie grün aus, wird aber im Liegen citronengelb und konserviret sich bis in den April. Ihre Schale ist rauh, das Fleisch aber zart und etwas weich. Ihr Saft ist zuckersüß und gewürzhaft, fast wie an der Robertbirn, aber nicht so flüßig.

70) *Robine*, *Averat*, *Muscat d'Averat*, *Muscat d'Aout*, oder *d'été*, *Gros Muscat d'été*, *Royale d'Aout*, *Royale musqué*, *Poire de la Honvilla*, ist eine mittelmäßig große plattrunde Birn, gleich einer Bergamotte, jedoch ist sie um den Stiel nicht ausgehölt, sondern meistens kurzgespitzt. Das ziemlich große Aug steckt nicht tief und der Stiel ist sehr lang, dünn und gerade. Ihre Schale ist glatt und blaßgrünlich und spielt etwas in das Gelbe. Das Fleisch ist etwas grieselich, aber butterweich, süß und außerordentlich saftreich, und gleicht im Geschmack einer sehr guten Melone. Sie dauert bis Weihnachten.

71) Die **Schafsnase** ist eine unansehnliche, aber gute Frucht von einem brüchigen, milden und mittelmäßig saftreichen Fleisch und guten Geschmack, ohne sonderliche Steine. Sie bleibt meistens grün, wird bisweilen etwas gelblich, und was die Sonne trift, bekommt einen rothen Strich. Sie hält sich bis zu Ende des Novembers und ist gut zum Dörren und Kochen.

72) Die **runde Schweizerbergamotte**, oder **bunte Bergamotte**, *Bergamotte Suisse ronde*

Ber-

Bergamotte panachée, oder *marbrée*, gleicht völlig einer gemeinen Herbstbergamotte, bis auf die Farbe, welche gelb, zuweilen auch roth gestreift ist. Das Fleisch ist saftreich, aber etwas steinigt und hat einen mittelmäßig guten Geschmack.

November.

73) Die **Amadotbirn**, *Amadote*, gehört unter die besten Winterbirnen und dauert bis zu Ende des Februars. Sie ist von mittelmäßiger Größe, länglich und oben etwas platt, hat eine rauhe, etwas röthliche Schale und ein ganz vorzüglich wohlschmeckendes Fleisch, ob es gleich ein wenig steinigt ist.

74) Die **gute Louise**, *Louise bonne*, ist in der Form der *St. Germain* oder grünen langen Herbstbirn gleich, nur daß sie nicht gar zu spitzig und ihr Stiel sehr kurzfleischig und etwas gekrümmt ist. Ihr Aug ist nebst der Blume klein, ihre Schale glatt und grün, ihr Fleisch aber ausserordentlich zart und voll zuckersüßen Saftes, sonderlich wenn der Baum in einem trockenen Boden stehet.

75) Die **Winterdornbirn**, *Epine*, *Epine d'hyver*, *Merveille d'hyver*, ist eine ziemlich große, etwas längliche Birn, welche, ohne bauchig zu seyn, gegen den Stiel spitzig zuläuft. Ihre Schale ist glatt, zart und hellglänzend, wie lackirt, von blaßgrünlicher Farbe, welche etwas in das Gelbe spielt, auch ist sie mit blaßbraunen oder grünlich groben Punkten überall besprengt. Ihr Stiel ist kurz und dünn, das Fleisch grün, mild, schmelzend, saftig und wohlschmeckend, und wird in trockenen Sommern so aromatisch, wie die *Beurre gris*. Sie dauert bis zu Ende des Decembers.

76) Die **Eisbirn** oder **Glasbirn**, *Virgoulee*, *Virgoulese*, *Chambrette*, *Bujalent*, *Poire de glace*, ist ziemlich dick, indem sie im Durchmesser 2½ und

in der Länge 3 bis 3½ Zoll hält, und meistens sehr regelmäßig gebildet. Am stärksten ist sie gegen das Blüthauge zu, welches klein ist und in der Mitte einer nicht gar tiefen Grube sitzt. Gegen den Stiel wird sie immer dünner, endiget sich aber doch in keine Spitze, sondern wird am Ende etwas geschwollen. Der Stiel ist nicht über einen Zoll lang, am Ende etwas fleischig und steckt tief in der Birn, in einer kleinen Vertiefung, deren Rand etwas faltig ist. Die Schale ist glänzend und mit einigen rothen Punkten versehen; anfänglich ist sie grün, nachher aber wird sie fast citronengelb und nimmt an der Sonnenseite eine gelinde Röthe an. Bisweilen färbt sie sich gar stark, besonders am Geländer. Das Fleisch ist zart, butterhaft oder schmelzend, sehr saftreich, süß und von einem besonders erhabenen Geschmack, nimmt aber leicht von allem, worauf man diese Birn legt, einen Nebengeschmack an. Sie dauert bis in den Januar; man muß sie aber doch schon 8 Tage vor Michaelis von dem Baum abnehmen, ob sie gleich erst im November reif und geniesbar wird. Der Baum hat unter allen Birnbäumen das schönste Holz und die reinsten Zweige. Wenn er an der Mittagsonne stehet, so springen die Früchte gerne auf.

77) *Saint Germain*, *Poire de l'artisoire*, *l'Inconnue de la fare*, hat 2½ Zoll im Durchschnitt und 3½ Zoll in der Länge, bisweilen aber werden auch welche daran noch größer. Von der Mitte lauft diese Birn gegen das Blüthaug etwas spitzig zu, wie sie auch gegen den Stiel immer dünner wird. Das Aug ist nicht groß, und sitzt in einer runden, engen und nicht tiefen Grube, welche nicht immer in der Mitte der Birn sich befindet, sondern öfters ganz an der Seite ist. Der Stiel ist braun, am Ende dick, einen Zoll lang und sitzt unter einer Art von Hügel, welchen das darüber gewachsene Fleisch verursacht.

Ueber=

Ueberhaupt hat diese Birn meistens Höcker und Ungleichheiten, übrigens aber ist ihre Gestalt der *Virgoulée* sehr ähnlich. Die Schale ist grün, ziemlich grob, mit braunen Punkten und rothen Flecken bestreuet, das Fleisch ist weiß, saftreich, sehr butterhaft und schmelzend, jedoch gerne steinig und nicht so gar fein und hoch im Geschmack wie die *Beurré gris.* Sie dauert bis in den März und zuweilen bis in den April. Man hat noch eine andere Art dieser Birn, welche noch bauchigter und höckerigter ist, keine braune, sondern grüne Punkte auf einer etwas gelben Schale hat, und nur bis zu Ende des Decembers dauert, zwar eben so milde, aber nicht so gar wohlschmeckend ist.

78) **Die Lansac oder Dauphinsbirn,** *Lansac, la Dauphine, Franchipane d'automne, Lichefroin, Poire de Satin.* Ihre gewöhnliche Größe ist der Bergamotte gleich, jedoch sind die kleinen die besten. Oben ist sie rund und platt, gegen den Stiel zu aber etwas länglich. Sie hat eine glatte Schale, welche, wann die Birn vom Baum kommt, grün, nachdem sie aber eine Zeitlang gelegen ist, hellgelblich oder gelbgrau aussiehet. Ihr Fleisch ist gelb, zart und zerfliesend, und hat einen zuckersüßen und etwas aromatischen Saft und Geschmack. Das Blüthaug ist groß und auf der Fläche liegend, der Stiel gerade, länglich, ziemlich dick, fleischig und hält vest an der Frucht. Sie dauret nicht über einen Monat und darf auf keinen Quittenstamm gepfropft werden, wenn sie schmackhaft werden soll.

79) **Der trockene Märten,** *Martin sec de Province ou de Champagne*, kommt der *Rousselet* an Form und Farbe ziemlich gleich, daher sie auch bisweilen die Winterrousselet genennet wird. Sie ist an der Sonnenseite dunkel- und an der entgegenstehenden hellroth, und hat eine glatte Schale.

Ihr

Ihr Fleisch bricht und ist zart, ihr Saft süß und etwas wohlriechend. Sie taugt nicht auf Quittenstämme. Ihre Dauer erstrecket sich bis zu Ende des Decembers.

80) Die **Lordmartinsbirn**, *Martin Sire*, *Poire de Ronville*, *Honcrenuille*, hat bey nahe die Größe und Form einer großen *Rousselet*, ihr Aug ist aber mittler Größe und etwas hohl. Insgemein ist sie an einer Seite dicker als an der andern, gegen den Stiel zu aber wird sie immer wieder gleich. Ihre Schale ist sehr glatt und weich, an der Sonnenseite hellroth, an der andern aber gelb. Ihr Fleisch bricht und ist voll süßen und aromatischen Saftes. Wenn sie auf Quittenstämme gepfropft wird, so bleibt sie klein und wird gerne steinigt.

81) Die **Waldenserbirn**, *Poire sans peau d'automne*, *Marquis d'Hem en Flandre*, ist eine ziemlich große rundliche Birn, um das große und nicht tief liegende Aug herum etwas platt, gegen den Stiel aber, welcher ziemlich lang ist, etwas dünner, zuweilen wächst sie auch schief und eckigt. Ihre Schale ist glatt, dünn, blaßgrün und in das Gelbe spielend, und hat hin und wieder große blaßbraune Flecken. Ihr Fleisch ist mild, schmelzend, voll Saft und von lieblichem Geschmack.

82) Die **Pfundbirn**, **Liebesbirn**, **graue Rechenbirn**, ist sehr groß, gegen ihre Dicke nicht gar lang, und hat eine rauhe und grobe Schale, welche an der Sonnenseite roth, an der entgegenstehenden aber gelb ist. Ihr Stiel ist sehr kurz und das Aug ziemlich ausgehöhlt. Sie taugt besser zum Kochen und Dörren als zum Rohessen und hält sich bis in den Januar.

83) Die **Rousseline**, *Rousseline*, *Muscat à longue queüe, de la fin d'automne*, ist mittelmäßig groß, etwas länglich, bauchigt, lauft gegen den Stiel, wel-

welcher ziemlich lang ist, spitzig zu. Um das Auge, welches nicht tief innen sitzt, ist sie etwas gelblich, übrigens aber gelbgrün und an der einen Seite dunkelroth, auch öfters dunkelbraun und schwarzgefleckt. Ihr Fleisch ist etwas derb und körnigt, ziemlich saftig, süß und wohlschmeckend.

December.

84) Die Catillacbirn, *Catillac*, ist groß und meistentheils quittenförmig, mit einer abgestumpften Spitze, einer gelben und an der Sonnenseite bräunlich rothen Schale; hat ein hartes Fleisch und einen strengen Saft. Sie bleibt bis in den May gut, und ist unter allen bekannten Winterfrüchten am besten zum Kochen und Dörren.

85) *St. Augustin* hat die Größe einer *Virgoulée*, nur daß sie etwas kürzer und am Stiel dünner ist. Ihre Schale ist an der Sonnenseite roth gefleckt und übrigens schön citronenfarbig; ihr Fleisch zart und voll Saft, schmeckt aber etwas scharf und ist daher nicht jedem angenehm. Sie dauert bis zu Anfang des Februars.

86) *Marquise* ist dick und lang, wie eine Pyramide, 3 Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll dick, gegen den Stiel zu dick, am Kopf aber ganz rund. Das Aug ist bald mit dem Rande gleich und bald etwas tief liegend, der Stiel aber, welcher 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang ist, sitzt allezeit in einer Vertiefung. Die Schale ist gelb und stark mit grünen Punkten bestreuet, an der Sonnenseite bisweilen ein wenig roth gefärbt. Das Fleisch ist butterhaft, schmelzend, süß, hochfein und bisweilen aromatisch.

87) Die Wintercitrone, Orangenbirn, *Citron d'hyver*, ist sehr groß, und sowohl der Form als Farbe nach, einer Citrone ziemlich ähnlich, hat aber ein sehr trockenes und etwas steinigtes Fleisch

und

und taugt daher nur zum Kochen und Dörren. Sie dauert bis zu Ende des März.

88) Die **goldene Winterrinde**, *Franc-Real*, *Fin or d'hyver*, ist sehr groß und fast rund, hat eine gelbe mit kleinen rothen Punkten bestreuete Schale und einen kurzen Stiel. Das Fleisch ist ziemlich trocken und etwas steinigt, und sie ist also ebenfalls nur zum Kochen und Dörren zu gebrauchen. Uebrigens dauert sie bis in den März.

Januar.

89) Die **Colmarbirn**, **späte Bergamotte**, **Flaschenbirn**, **Mannabirn**, *Colmar*, *Colmars*, *Colmart*, *Bergamotte tardive*, *Poire de Manna*, ist überhaupt eine der schönsten Birnen und insbesondere unter den Wintertafelbirnen die beste. Sie ist sehr dick, hat 3 Zoll im Durchschnitt und eben so viel in der Länge. Beym Blüthauge, welches von mittelmäßiger Größe ist und auf dem Boden einer Vertiefung sitzt, ist sie platt und eben. Gegen den Stiel wird sie etwas dünner. Ganz spitzig wird sie niemal, sondern bleibt stumpf wie die *Beurre blanc*. Der Stiel, welcher braun und dick, auf einer Seite etwas geschwollen und einen Zoll lang ist, sitzt in einer tiefen Höhle und ist mit einigen Ungleichheiten umgeben. Die Frucht ist mehr bauchigt als pyramidenförmig. Sie hat etwas ähnliches mit der Winterbonchretien, vornämlich, wenn sie etwas lang ist. Oft bemerkt man an der einen Seite eine kleine Rinne, die sich vom Kopf bis an den Stiel erstreckt. Die Schale ist sehr fein, grün mit kleinen grauen Punkten bestreuet, und wird in der Reife ein wenig gelb und an der Sonnenseite etwas roth; doch ist die Veränderung der Farbe nicht immer ein sicheres Zeichen ihrer Reife, sondern wenn man sie eindrücken kann. Bisweilen ist das Aug mehlig oder

schim=

schimmelich. Das Fleisch ist ein wenig gelblich, sehr fein, butterhaft, schmelzend, ungemein köstlich und ohne Steine. Der Saft ist sehr angenehm, zuckerhaft und erhaben. Man darf sie nicht zu lange sitzen lassen, und muß ihr durch das Abnehmen der Blätter Luft machen.

90) Die Winterrousselet, *Rousselet d'hyver*, ist eine längliche Birn von mittler Größe, und hat dem äußerlichen nach viele Aehnlichkeit mit der *Martin sec*, hat aber einen längern Stiel und einen andern Geschmack. Ihre Schale ist glatt, grünlichgelb und manchmal auch roth, jedoch nicht so braunroth wie an jener. Ihr Fleisch ist etwas körnigt, doch mild, sehr saftreich, süß und wohlschmeckend.

91) Die lange grüne Winterbirn, Jagdbirn, *Verde longue d'hyver*, *Poire de Chassery*, gleicht an Form und Größe einem Hühnerey, ist ganz uneben und hockerigt, und das Blüthaug stehet ganz heraus. Der Stiel ist insgemein 3 Zoll lang und hat bisweilen kleine Spornen. Die Schale ist anfänglich ganz grün und mit grauen Punkten beworfen, wird aber in der Reife gelb. Das Fleisch ist überaus zart und schmelzend, hat einen zuckersüßen und wohl parfümirten Saft. Sie hält sich von ihrer Reife an noch zween bis drey Monathe ohne überweich zu werden. Auf Zwergbäumen wird die Birn schöner und größer, aber nicht so parfümirt wie auf hochstämmigen.

Februar.

92) Die Neapolitanische Birn, *Poire de Naples*, ist sehr groß, lang und grünlich, hat ein halbbrüchiges Fleisch und einen süßen und weinhaften Geschmack. Sie hält sich bis zu Ende des April und zuweilen bis in den May.

93) Die holländische Bergamotte, *Bergamotte d'Hollande*, *Bergamotte d'Alençon*, ist groß, rund und wie die gemeine Bergamotte gestaltet, hat eine grünliche Farbe und ein sehr zartes, schmelzendes Fleisch, einen angenehmen Saft und köstlichen Geschmack. Sie dauert bis in den May.

März.

94) *Chaumontel*, *Beurre d'hyver*, *Bezy de Chaumontel*, ist eine große, fast eyförmige Winterbirn, mit einem heraussteheenden Auge, die eine nach dem verschiedenen Boden und Klima veränderliche Gestalt und ein brüchiges Fleisch, von erhabenem Geschmack hat. Sie bleibt bis in den Junius gut zu essen, der Baum trägt aber nur wenige Früchte.

95) *Carmelite*, eine mittelmäßige Birn, von rundlicher Form, grauer Farbe, an der Sonnenseite aber röthlich und voll dunkler Flecken. Ihr Fleisch ist insgemein hart und trocken.

96) Die teutsche Muskateller, *Muscat d'Allemagne*, ist eine unvergleichliche Frucht, mehr lang als rund, und der Form nach der Winterkönigsbirn etwas gleich, nur daß sie am Auge ein wenig kleiner, bräunlicher und an der Sonnenseite roth ist. Ihr Fleisch ist schmelzend und schmeckt gewürzhaft. Sie dauert bis in den May.

Die in vorstehendem Verzeichniß der bekanntesten und vorzüglichsten Gartenbirnen gebrauchte **Kunstwörter** haben folgende Bedeutung.

Steinigt wird eine Birn genennet, wenn die kleine Steine, welche sich in dem Fleisch fast aller Birnen befinden, beym Essen merklich und beschwerlich sind.

Schmelzend oder **butterhaft**, wenn das Fleisch auf der Zunge sanft empfunden wird und gleichsam wie Butter zergehet.

Tro-

Trocken, wenn das Fleisch sehr wenig Saft hat.

Vest, wenn man Mühe hat, das Fleisch zwischen den Zähnen zu zertheilen, und fast alle Steinchen durch Fasern zusammen verbunden sind.

Zart, wenn man wenig Steine darinnen bemerkt, obgleich das Fleisch sonsten etwas vest ist.

Zerfliesend, wenn die Steinchen nicht zusammen hängen, sondern in lauter Saft eingehüllet sind, welcher auf der Zunge zerfließt.

Mehlicht, wenn das Fleisch auf der Zunge wie ein trockenes Mehl empfunden wird.

Brüchig, wenn es so bald man hinein beißt, wie Glaß auseinander springt.

Teig, wenn der Saft in Gährung geräth, wodurch das Fleisch aus seiner Verbindung kommt, und die ganze Birn von innen heraus eine braune Farbe annimmt.

Stockigt, wenn die im Fleisch befindliche Fasern stark werden, welches man bey Rettigen belzig und bey andern Wurzelgewächsen hölzern werden nennet.

Alle überreife Birnen werden entweder stockigt, oder mehlicht, oder teig und zuletzt gehen sie in Fäulniß über. Die Frühebirnen werden gerne mehligt, die spätere Sommer- und Herbstbirnen teig und die Winterbirnen stockigt.

Die Lazarolenbirn, Hagenbuttenbirn, Mispelbirn, *Pyrus Pollueria*, Linn. ist für keine Spielart, sondern mit Recht für eine besondere Gattung zu halten. Der Stamm und das Holz gleichet dem Apfelbaum und treibt wenig, aber starke Aeste. Die äußere Rinde ist glatt und an jungen Stämmen etwas wollig. Die Blätter sind bis 5 Zoll lang und 3 Zoll breit, eyrund, tief und ungleich gezähnt, auf der obern Fläche glänzend, dunkelgrün, auf der untern aber filzig. Sie sitzen auf zollangen Stielen und gleichen den Apfel-

blättern. Die Blumen stehen büschelweis beysammen und sind mit langen, schmalen, bandförmigen, abfallenden Blumenblättern versehen. Die Kelche und Kerne haben nichts besonders. Die Früchte, welche im September reif werden, sind sehr klein, birnförmig, daß heißt, oben dick und nach dem Stiel hin zugespitzt, mit glatter, gelblicher und an der Sonnenseite röthlicher Schale. Das Fleisch ist gelblich, mehlicht, süße, aber unschmackhaft und mit vielen Steinchen versehen; weshalben der Baum nicht um seiner Früchte willen, sondern nur zur Seltenheit gezogen wird. Er hält das Mittel zwischen den Birnen, Mispeln und dem Weißdorn, und wird am besten auf diese Stämme gepfropft. Er gehört an das Spalier, und trägt nicht leicht, wenn er hochstämmig gezogen wird.

Die beerenartige Birn, *Pyrus baccata* Linn. stammt aus Sibirien und Daurien. Die Blätter gleichen den Kornelkirschenblättern, sind eyrund, spitzig gezähnt, und auf beyden Seiten glatt. Sie haben Stiele von der Länge des Blatts, und unten zwo gleichbreite lanzettförmige Blattstützen. Die Blumenstiele, deren 4 beysammen stehen, entspringen aus den Blattwinkeln, sind fadenförmig, gedrängt, ganz einfach, so lange als die Blätter und jeder trägt nur eine Blume. Der Fruchtknoten stehet unter der Blume und ist kugelrund, glatt und klein. Die fünf Kronenblätter sind eyrund, vertieft, weiß und von ansehnlicher Größe. Die Staubfäden, deren etwa 20 sind, haben gelbe Beutel. Die fünf Stempel sind kürzer als die Krone, aber länger als die Staubfäden. Die Frucht bestehet aus einer rundlichen, fünffächrigen rothen Beere, welche in der Gestalt, Konsistenz, Farbe und dem Geschmack einem kleinen sauren Apfel gleicht, nur daß sie nicht größer als eine schwarze Kirsche ist. Man kann diese Gattung

tung nicht zu den Mispeln rechnen, weil in jedem Fach zwey Saamkörner liegen.

Von dem **Quendelbeerenbaum**, welchen einige auch noch hieher ziehen, ist das Wort **Mispel** nachzusehen.

Was von der **Anpflanzung und Kultur der Birnbäume** zu merken ist, davon wird man die allgemeine Regeln unter den Artickeln **Baum, Baumgarten, Baumschule, Baumzucht** und **Beschneiden** finden: von den Birnbäumen aber merken wir hier noch ins besondere folgendes an.

Man pfropft und okulirt die Birn sowohl auf Birn- als Quittenstämme, und beydes hat seine besondere Vortheile, doch scheint es besser zu seyn, Birnstämme zu nehmen, wenn der Boden trocken ist, denn die Wurzel wird stärker und der Baum treibt besseres Holz. Die auf Quittenstämme gepfropfte Reiser hingegen bringen frühzeitiger Früchte und diese erhalten eine angenehmere Farbe. Die beste Birnstämme zum Pfropfen sind diejenige, welche man in einer Baumschule aus Kronen von einer guten Sorte gezogen hat, denn die wilden Feldstämme taugen hierzu nicht viel, weil die darauf gezogene Birn allezeit am Geschmack verliehrt. Mehr der Kuriosität als des Nutzens wegen kann man die Birnen auch auf Weißdorn, Ebereschen und Hambuttenstämme pfropfen. Die Birne von letzterer Sorte erhalten nicht nur eine angenehme Säure, sondern sie werden auch inwendig so roth als die Hambutten (Hagebutten) von aussen zu seyn pflegen: die auf Weißdorn und Ebereschen gepfropfte hingegen werden unschmackhaft. Wenn man endlich an zweyen Propfreisern von verschiedenen Sorten ganz dicht bey einem Auge die Haut abschneidet und sie dergestalten in den Spalt eines Pfropfstammes steckt, daß sich die beyden Augen genau berühren: so treiben sie nur einen Ast, und die-

ser bringt Früchte, welche zur Helfte die Natur des einen und zur Helfte die Natur des andern Pfropfreises an sich haben, so daß z. B. eine Birn halb Bonchretien und halb Schmalzbirn ist. Man muß aber allezeit nur von solchen Birn, welche zu einer Zeit reif werden, die Pfropfreiser zusammen nehmen.

Alle Herbst- und Winterbirnen werden zwar sowohl auf hochstämmigen als auf Zwerg- und Spalierbäumen sehr gut reif, aber am Spalier werden dennoch die Früchte ungleich größer und schöner. Alle Sorten von Winterbirnen müssen ostwärts, südost- oder südwestwärts an Mauern gepflanzet werden.

Die Birnbäume gedeihen seltener, als andere Bäume, weil sie tiefe Wurzeln schlagen, und folglich einen nicht nur in der Oberfläche, sondern auch tief im Grund durchaus guten Boden erfordern, letigen und feuchten Grund aber eben so wenig als einen allzutrockenen ertragen können. Wer ihnen also keinen hinlänglich guten Boden anweisen kann, der muß sich gefallen lassen, Kessel von wenigstens 5 bis 6 Schuhe tief ausheben und mit besserer Erde ausfüllen zu lassen, ehe er seine Birnbäume einsetzt.

In Ansehung des Beschneidens ist folgendes zu merken. Wenn ein Birnbaum von der Natur zu einem hochstämmigen Baum bestimmt ist, so treibt er gemeiniglich lange und starke Blätterknospen; er scheint nur deswegen zu wachsen, um in die Höhe zu gehen, und es dauert einige Zeit, ehe er Früchte liefert, oder nur Hofnung dazu giebt. Man darf ihn also in den ersten Jahren durchaus nicht zu kurz halten und diesen Trieb verhindern, weil man sonst leicht verursacht, daß er dicke Zweige und falsches Holz treibt, sondern man muß ihm alle kleine Zweige lassen, so lang sie nebeneinander Platz haben. Ist der heftige Trieb seiner Jugend vorbey, setzt er

Früch-

Früchte an, und man findet alsdann, daß er zu viel Raum eingenommen hat, so kann man ihn auf die bestimmte Größe ohne Gefahr zurücke bringen. Die beste Zeit, die Birnbäume zu beschneiden fängt an dem Tag an, an welchem sie ihrer Früchte entlediget worden sind, und dauert längstens bis in den März.

Der ausgebreitete Nutzen des Birnobstes in der Oekonomie ist so allgemein bekannt, daß wir Bedenken tragen, durch dessen ausführliche Erwähnung diesen ohnehin etwas weitläuftig gerathenen Artickel, noch weiter auszudehnen.

Birne heißt ein Werkzeug des Goldplätters, welches in einem hölzernen, rund gedreheten, senkrecht im Tische des Künstlers stehenden Schraubstock bestehet, der eine hölzerne Schraube hat, um ein zusammengefalztes Papierblatt, worinnen der Drat das ihm anklebende Wachs ablegen muß, zwischen sich zu klemmen.

Birnquitte, s. Quittenbaum.

Birole, s. Drossel.

Bis oder Sopase ist eine Silbermünze im Königreich Siam in Asien, deren 16 ein Tikal von 372 Asen feinem Silber ausmachen. Sonsten nennet man auch auf der Küste Koromandel Bis ein Gewicht, welches in Hamburg 2 Pfund, 26 Loth und 9 pf. beträgt.

Bisa, Biza, Piza, Bise oder Bize, ist der Name eines Gewichts und einer Münze in Pegu. Als Gewicht ist es ungefähr 2 Pfund 5 Unzen nach dem schweren venetianischen Gewicht, als Münze aber einem halben Dukaten gleich.

Bisam, Biesam, Bisem, lat. *Moschus*, ist eine balsamische Materie, welche in dem Leibe des Muskusthiers in einem besondern Beutel gefunden wird. So wie wir den Bisam aus Ostindien erhalten, bestehet er in einer zähen, schmierigen, et-

was harten, zerreiblichen, braunrothen Masse, die dem Ansehen nach geronnenem Blut ähnlich ist, einen schwachen bitterlichen Geschmack, aber einen alle bekannte Naturprodukte übertreffenden starken Geruch hat, der zwar manchen Menschen angenehm, vielen Personen aber, und besonders hysterischen Frauenzimmern, ganz unerträglich ist. Ein einziger Gran Bisam erfüllet ein ganzes Zimmer auf lange Zeit mit seinem Geruch; und wenn er noch frisch ist, so soll sein Geruch so heftig seyn, daß man bey Ausschneidung der Säckchen die Nase mit Tüchern verwahren muß, um nicht Kopfwehe und Nasenbluten zu bekommen. Das Loth wird insgemein um 2 Thaler verkauft. Man erhält ihn theils aus Ostindien und theils aus Rußland. Jener ist der theuerste, dieser aber hat einen minder starken Geruch. Er ist entweder noch in den natürlichen, aus dem Leibe des Muskusthiers geschnittenen Säckchen, oder schon daraus abgesondert und in bleyernen Büchsen verwahrt. Die Säckchen werden theils mit etwas Bley und theils mit Sand gefüllet, um ihr Gewicht zu vermehren, der herausgenommene Bisam aber mit getrocknetem Taubenblut verfälscht, und das schlimmste ist, daß man diese Verfälschung nicht bemerken kann. Der allerbeste und stärkste Bisam, den man aber in Deutschland gar nicht findet, ist derjenige, welcher von dem Thier zur Brunftzeit durch das Reiben des Bauchs an den Stämmen der Bäume abgesondert wird.

Der Bisam gehört nicht nur zu den kräftigsten Arzeneymitteln, sondern er wird auch zum Parfumiren und selbst zu Konfituren und zu allerley Speisen gebraucht; doch ist sein Geruch nicht mehr so beliebt wie in vorigen Zeiten und sein Gebrauch, außer den Apothecken, kommt also täglich mehr aus der Mode.

Bisam-

Bisamkörner f. Ketmia.
Bisamnuß, f. Muskate.
Bisamthier, Muskusthier.
Bisbese, f. Muskatenblüthe.
Bischof ist ein warmes, dem Punsch ähnliches Getränke, welches aus Pomeranzen, Pontack, oder einem andern rothen Wein bereitet wird.
Bischofsvioleth ist die zwote Schattirung der violetten Farbe. Sie ist von starkem Grund, erhält aber nur eine schwache Küpe, welches ihr einen röthlichen Schimmer mittheilt.
Bise ist eine Rechnungsmünze in dem Königreich Kalikut, welche beyläufig 4½ Pf. Lübisch beträgt.
Biegensfisch, f. Elritzkarpfe.
Bismerpfund, ein dänisches Handelsgewicht von 12 gewöhnlichen Pfunden.
Bismuth, f. Wismuth.
Biß. Wenn ein Vieh von einem giftigen Thier gebissen wird, so salbt man die Wunde mit Baumöl und giebt ihm, nach Proportion seiner Größe, ein bis zwey Loth Theriak ein. Von den Policeyanstalten gegen die Beschädigung der Menschen und des Viehes, durch den Biß toller Hunde, ist der Artickel Wuth nachzusehen.
Bisson nennen die Handelsleute ein Packet kleiner Stangen salzburgischen Stahls, welches 25 Pf. wiegt.
Bißi ist eine persianische länglichrunde Silbermünze, welche nach dem 24 Guldenfus 3⅝ Kreuzer werth ist.
Bittere Mandeln, f. Baden und Mandeln.
Bitterkalk, f. Lederkalk.
Bitterling, f. Elritzkarpfe.
Bittersalz wird von den Salzsiedern das von der Bittersohle bereitete Salz genennet. Es wird nicht in allen Salzwerken verfertigt. Wenn bey der schwächsten Wärme unter der Salzpfanne das Kochsalz nicht weiter anschiessen will, so wird der Ueberrest, oder die

die Bittersohle bey einigen heraus genommen, bey andern aber bis zum Trocknen verkocht, und das davon erhaltende Salz Bittersalz genennet. Es bleibt immer feucht und salzt wenig; denn wenn alles Salz aus der Sohle gezogen ist, so vereinigt sich auch die kalische Erde mit der Vitriolsäure, und man erhält nicht Koch- sondern Bittersalz. Es wird dem Vieh gefüttert.

Bittersohle, s. Muttersohle.

Bitzling, s. Meerbrachse.

Bixa, s. Orleanbaum.

Biza, s. Bisa.

Blachfrost heißt ein Frost, welcher zu der Zeit einfällt, wann der Erdboden noch nicht mit Schnee bedeckt ist.

Blackfisch, Blackküttel, Küttelfisch, Meerküttel, Meerspinne, Dintenfisch, *Sepia*, Linn. ist ein Thiergeschlecht, welches unter die nackten Würmer gehört. Die von Linne angegebene Geschlechtskennzeichen sind acht Aerme, die an der innern Seite mit besondern Auswüchsen besetzt sind. Die meisten Gattungen haben außer diesen Armen noch zween lange Fühler. In dem Mittelpunkt der Arme befindet sich das hornartige Maul und unterhalb den Fühlern an dem Körper die zwey Augen. Der Körper ist fleischig und steckt in einer Scheide. Auf dem Rücken führt dieses Thier, welches man insgemein unter die Seefische rechnet, ein Bein, so groß als eine Hand, welches in der Mitte einen Zoll dick, an den Seiten aber dünner, leicht, obenher hart, unten zart und schwammicht, sehr weiß, leicht zu zerreiben und von salzigem Geschmack ist. Dieses Bein findet sich aller Orten an den Ufern des Meeres und wird insgemein weißes Fischbein, von den Holländern aber Meerschaum genennet. Das schönste bringen die Tyroler aus Italien. Die Blackfische sind von verschiedener Größe, bisweilen

zween

zween Schuhe und darüber lang. An dem Halse haben sie eine Blase, welche mit einem Saft, schwärzer als Dinte, angefüllet ist, den sie in die See ergiesen und sich dadurch zu verbergen suchen, wenn man ihnen nachstellt. Einige Sorten des Blackfisches dienen zur Speise; ihr hauptsächlichster Nutzen aber bestehet in dem vorhin beschriebenen Bein, welches von den Goldschmieden zu allerley Formen und in den Apothecken zu mancherley Arzneyen gebraucht, die kleinere Stücken aber gepülvert und theils unter den Haarpuder, theils aber zum Silberputzen verwendet werden. Auch dienet es zu Bereitung des Florentiner- oder sogenannten Kugellacks.

Blackküttel, s. Blackfisch.

Bläben, s. Auflaufen des Rindviehes.

Bläße, Blaeschen, Blasse, sind Beynamen des schwarzen Wasserhuhns, wovon der Artikel Wasserhuhn nachzusehen ist; theils bedeutet es auch die weißen Flecke an den Köpfen der Pferde und des Rindviehes. Wenn dieser weiße Fleck an den Köpfen eines Pferdes nicht breit, sondern ganz schmal ist, als wenn er mit einem Lineal gezogen wäre, und einer Querhand breit über der Nase aufhört, so wird er für eine Schönheit gehalten.

Bläßente, s. Wasserhuhn.

Bläßhuhn, s. Wasserhuhn.

Bläßling, s. ebendaselbst.

Blätterbinder, s. Blättersetzer.

Blätterdruße nennen die Bergleute diejenige Erzdrussen, welche aus geraden und verschobenen Vierecken bestehen und deren Zwischenräume dünnen Blättern gleichen.

Blättererz nennet man, wenn bey dem Silbererz das gediegene Silber wie zarte Blätter, oder wie die bekannte Silberfolien auf dem Gestein liegt.

Blaettergold, s. Blattgold.

Blättermachen heißt bey den Papiermühlen das gepreßte Papier aufhängen.

Blättermagen heißt der dritte Magen des wiederkäuenden Viehes.

Blätterschwamm, s. Schwamm.

Blaettersetzer heißt derjenige, welcher die Blätter von Rohr für die Weberstühle verfertigt. Sie sind gemeiniglich Weber.

Blaettersilber, s. Silber.

Blaettertoback, s. Toback.

Blaeue, s. Blau.

Blaeuling, s. Blaufelchen.

Bläuel, s. Blauel.

Blaffart oder Blaffert, ist eine in den niederrhein. Landen gewöhnliche Silbermünze etwa 4½ Kreuzer im Werth haltend.

Blamieser oder Blamüser sind köllnische halbe Schillinge oder 5 Stüberstücke, wovon 16 einen Thaler oder Patakon gelten. In Münster machen 8 Blamüser einen Thaler zu 1½ fl. 28 ß. 36 Mariengroschen.

Blanc oder *Blanca* ist eine spanische Kupfermünze, ungefähr einen halben Pfennig Lübisch werth, deren 68 auf einen Real Kupfermünze gehen. In Frankreich hatte man ehedem auch Kupfermünzen gleiches Namens, die auf den Fuß von 5 Deniers Tournois gangbar waren.

Blancari wird diejenige Leinwand genennet, welche aus halb gebleichtem Garn bereitet wird.

Blanco, s. Bianco.

Blanckil, fr. *Blanquille*, eine silberne Scheidemünze in der Barbarey, etwa 16 gute Pfennige im Werth haltend.

Blanckmacher heißt in den Nadelfabricken derjenige, welcher den Meßingdrat scheuert.

Plap=

Blappert, eine im Stift Straßburg gewöhnliche Silbermünze, etwa 3 kr. im Werth haltend.

Blare, eine kupferne Münze mit etwas Silber vermischt, welche zu Bern in der Schweiz geschlagen wird und den schweizerischen Batzen am Werth ziemlich gleich kommt.

Blasbalg ist ein sehr bekanntes Instrument, welches von allen Feuerarbeitern und bey allen Orgeln gebraucht wird. Die Blasbälge der Feuerarbeiter und der Orgeln, so wie auch die kleine Handbälge, welcher man sich in den Küchen bedient, haben alle einerley sehr bekannte Struktur, und bestehen aus einem hölzernen Deckel und Boden, ledernen eingefalzten Wänden, einer Röhre und einer hölzernen oder ledernen Klappe oben am Deckel, durch welche die Luft eingelassen und eingeschlossen wird. Die grossen Blasbälge auf Schmelzwerken hingegen bestehen meistentheils ganz aus Holz und haben eine etwas veränderte Einrichtung, welche wir unter dem Wort Gebläse beschreiben werden.

Blase. Der manchfaltige Gebrauch und Nutzen der Harnblasen von Thieren in der Oekonomie ist bekannt genug, und von der so nützlichen Blase des Hausen kann das Wort **Hausenblase** nachgesehen werden.

Blase wird auch dasjenige kupferne Gefäs genennet, dessen man sich zum Brandweinbrennen bedient, und wovon der Artickel **Brandwein** nachzusehen ist.

Blasebalg, s. Blasbalg.

Blasen, eine Viehkrankheit, s. **Plarre**,

Blasenerbse, s. Erbse.

Blasenofen, ein Beyname des Destillierofens.

Blasenstein der Pferde, s. Steinschmerzen der Pferde.

Blasenzins heißt an einigen Orten diejenige Abgabe, welche die Brandweinbrenner der Obrigkeit aus ihrem Gewerb entrichten müssen.

Blasrohr, das Werkzeug der Glaßmacher und Spiegelfabrikanten, ist von Eisen, 5 bis 6 Schuh lang, hat 2 Zoll im Durchschnitte, ist an demjenigen Ende, welches der Arbeiter in den Mund nimmt, spitzig, an dem andern Ende aber ausgeschweift, damit sich die Glasmaterie ansetzen kann. Das Weitere hievon suche man unter den Artickeln **Glaßhütte** und **Spiegelfabrick**.

Die Gold- und Silberarbeiter, Barometermacher u. d. gl. haben kleine, theils gläserne, theils blecherne, an einem Ende weite, an dem andern aber spitzige, in einen Winkel ausgebogene Röhrgen, wovon sie den weiten Theil in den Mund nehmen und mit dem engen dergestalt in die Flamme einer Lampe blasen, daß sie schief auf die Seite fährt, sich sehr lange ausdehnt und sich forne in eine sehr dünne Spitze endigt. In diese Spitze der Flamme, in welcher die Hitze am heftigsten ist, halten sie, was sie schmelzen oder löthen wollen, worauf es augenblicklich glühet oder schmilzt. Damit aber nicht die Feuchtigkeit des Othems anfänglich unten im Winkel des Röhrgens sich sammle, endlich in das Licht geblasen werde, und eine der Absicht zuwider laufende Wirkung thue, bringt man in diesem Winkel eine kleine hole Kugel an, welche die Feuchtigkeit aufnimmt. Um aber nicht dieses Röhrchen mit einer Hand halten zu müssen, sondern boode Hände zu Verfertigung seiner Arbeit brauchen zu können, bevestigt man diese Kugel auf einen schweren bleyernen Fuß, der just so hoch ist, daß das spitzige Ende des Röhrchens gehörig in die Flamme reicht. Und um nicht selbst blasen zu dürfen, kann man eine kleine Windkugel, die eben nicht just rund seyn muß, auf ein Gestelle vest machen, solche zum Theil mit Brandwein füllen und eine Lampe darunter setzen, worauf jene eben so gut blasen wird, als ein Mensch mit dem Munde.

Blasse

Blasse, s. Bläße.

Blaswerck, s. Geblås.

Blatt, (die Pflanze) lat. *folium*, fr. *Feuille*, ein auf sehr verschiedene Art geformter und zierlicher Theil der Pflanze, welcher theils zur Bewegung, theils zum Einziehen und Ausdünsten der Feuchtigkeiten dienet. Die Farbe der Blätter, so lange sie frisch sind, ist gemeiniglich grün, doch finden sich auch Pflanzen, welche weiße, röthliche, gelbe und anders gefärbte Blätter haben. Sie sind von einer wunderbaren Strucktur, z. B. die Gefäße eines gestielten Baumblattes gehen aus der Rinde des Stamms oder Astes in einer schiefen Richtung aus, und sind theils aus Saftröhren, theils aus Luftröhren, vermittelst eines schwammichten Wesens in verschiedener Anzahl im Stiel miteinander verbunden, so daß sie, wenn man denselben quer durchschneidet, in runder oder halbmondförmiger oder eckigter Gestalt erscheinen, und ihm also eine verschiedene Figur geben. Diese Gefäße des Stiels sind mit einer Oberhaut umgeben, und entfernen sich nur im Blatt von einander, da sie sich in Gestalt großer knorpelartiger Aeste oder Rippen, deren dickste gemeiniglich in der Mitte zu sehen ist, und in gerader Richtung das Blatt durchlauft, ausbreiten, die sich wieder in andere kleinere bis an den äussersten Rand desselben nach und nach vertheilen. Dadurch entstehet ein netzförmiges Gewebe von Gefäßen, die sich bald von einander entfernen, bald wieder zusammenlaufen. Manche Pflanzen haben zwey verschiedene übereinander liegende Netze, die sich von einander absondern lassen. Der Zwischenraum des Netzes ist mit einem schwammichten Wesen und unzähligen kleinen Drüßen angefüllt, und alles mit einem feinen, halbdurchsichtigen und etwas grauen Oberhäutchen bedeckt, wodurch die dunkelgrüne Substanz des Blat-

Blattes hervorscheint. Man findet zuweilen Blätter, welche von Insekten zernagt sind, so daß man dieses Gerippe, wovon bisher die Rede war, deutlich sehen kann. Noch zierlicher aber sind die durch Kunst skeltirte Blätter, da man ein schon ausgewachsenes Blatt eine Zeitlang in Wasser einweicht, bis durch die Fäulnis alle Theile ausser den Rippen genugsam erweicht sind, dann das Blatt ausbreitet, und mit der Hand oder einer feinen Bürste die erweichten Theile nach und nach wegstreicht, und das Gerippe zwischen Löschpapier trocknet und aufbewahrt. Uebrigens unterscheiden sich die Blätter in Ansehung ihrer eigenthümlichen Eigenschaften, der Figur, der Fläche, des Randes, der Substanz; dann in Ansehung des Sitzes am Stamm oder Stiel, und in Ansehung der Vertheilung des Hauptstiels, daher eine Menge von Abtheilungen und Benennungen derselben entsteht, die aber nicht hier zu suchen sind.

Die Absicht und der Nutzen der Blätter in Rücksicht auf die Pflanze oder den Baum ist manchfaltig. Sie nehmen die nöthigen Feuchtigkeiten von Regen und Thau auf, und ziehen sie aus der Luft an sich. Doch geschiehet dieses, wie die bonnetischen Versuche beweisen, meistens an der untern nach der Erde gekehrten Fläche, welche bey den meisten Pflanzen rauh, uneben und sehr oft haaricht ist, so wie die obere nach der Höhe gekehrte Seite mehr zur Ausdünstung dient, wovon hernach geredet werden soll. Man siehet daraus, daß die Regel ihren guten Grund hat, nach welcher man suchen soll, die natürliche Lage der Blätter zu erhalten, folglich diejenige schwachen Zweige zu unterstützen, welche von Natur in die Höhe wachsen sollen, und sich entweder um benachbarte Bäume winden, oder Gabeln treiben, wodurch sie sich an nahen Pflanzen oder Bäumen anhalten, und im Gegentheil die Aeste solcher

Pflan-

Pflanzen nicht aufbinden, welche von Natur auf der Erde kriechen, um so mehr, die die Erfahrung lehrt, daß die Pflanze, wenn die Aeste verderbt werden und die daran gewachsene Blätter verkehrt zu liegen kommen, in ihrem Wachsthum so lange gehindert wird, bis die Stiele umgewendet werden, und die Blätter ihre erstere Lage wieder bekommen.

Eine andere Absicht der Blätter ist, daß der Saft der Pflanze bis in ihre äussersten Ende steigt, von den außer den Saft- und Luftröhren vorhandenen Drüsen und Schläuchen bearbeitet und verfeinert, und den meistens zunächst am Blattstiele befindlichen Knospen oder Augen zugeführet wird. Die junge Knospe fängt schon im Sommer an, sich zu entwickeln, während dieser Zeit wird ihr ihre Nahrung zum Theil vom Blatt mitgetheilt, und so lang dieses gesund ist, nimmt das Aug in seiner Größe merklich zu, wird aber das Blatt abgeschnitten oder verblühet durch einen Zufall, ehe das Aug eine gewiße Größe erlangt hat, so vertrocknet es. Hingegen im Herbst, wenn das Laub abzufallen pflegt, sind die Augen schon so weit ausgebildet, und zu dem Grad der Stärke gekommen, daß sie ihre Nahrung von dem Stamm selbst erhalten und die Blätter entbehren können.

Noch eine Absicht der Blätter ist die, daß durch selbige die unnützen und überflüßigen Feuchtigkeiten ausdünsten. Das Wasser ist das Vehikel des eigentlichen Nahrungssaftes, bliebe dieses immer im Baum oder der Pflanze, so würden die Saftkanäle zu voll und müßten bersten, oder der Nahrungssaft würde wenigstens nicht in eine vestere Substanz verwandelt; aber durch die Ausdünstung der Blätter wird das Ueberflüßige weggeschaft. Es ist dieselbige so stark, daß nach der möglichst genauen Berechnung,

nung, die man auf wiederhohlte Versuche gegründet hat, eine Pflanze innerhalb 24 Stunden siebzehnmal mehr an sich ziehet und ausdünstet, als ein Thier in der nämlichen Zeit. Diese Ausdünstung wird durch die leicht zu bewirkende Bewegung der Blätter von jedem Wind oder Erschütterung nicht wenig befördert. Daß übrigens die Blätter auch die Absicht haben, die Blume und Früchte mit ihrem Schatten zu decken, sie vor den Unfällen der Witterung zu verwahren, die Schönheit des Baums oder der Pflanze zu befördern, dieß wahrzunehmen wird eben kein sehr scharfer Beobachtungsgeist erfordert; so wie man auch täglich wahrnimmt, daß sie unzähligen Insekten Aufenthalt und Nahrung, und dem Menschen angenehmen Schatten geben. Aus dem allem siehet man den großen Nutzen, welchen die Blätter der Pflanzen und Bäume gewähren, und man könnte leicht zu dem Schluß hingeleitet werden, sie seyen denselben wesentlich und unumgänglich nöthig. Allein es finden sich dem ungeachtet viele Gewächse, welche ohne Blätter wachsen und gedeyhen, und die Erfahrung lehret, daß eine Pflanze eben nicht schlechterdings umkommen müße, wenn sie der Blätter beraubt wird. Zuweilen geschieht es, daß dieselbigen durch Insekten abgefressen werden, und man bemerkt doch Wachsthum, ob gleich in einem mindern Grad, und Früchte, wenn schon weniger vollkommen. Indessen hat die Natur selbst eine Zeit festgesetzt, da die meisten Bäume und Pflanzen in unserm Klima die Blätter verliehren. Es geschiehet, wenn sie zu den oben angeführten Absichten nicht mehr nöthig sind, nämlich im Herbst und Winter. Es kann durch die Wurzel zu dieser Zeit wenig Nahrungssaft zugeführt werden, es wird also auch durchs Abfallen der Blätter die Ausdünstung verringert und die Bewegung der Bäume und des

Saf-

Saftes geschwächt. Die Menge der Blätter bedeckt nun die Erde und giebt der Wurzel und dem Stamm, aus welchen sie ihren Saft gezogen hat, dankbar einige Wärme und Schutz gegen die heftige Winterkälte, auch wenn sie verfault ist, nährende und fruchtbare Theile zu weiterem Wachsthum zurück. Daß übrigens die Kälte nicht der eigentliche Grund des Welkens und Abfallens der Blätter sey, läßt sich daraus schliesen, daß die in Gewächshäusern befindlichen Bäume um die gewöhnliche Zeit ihre Blätter eben so gut fallen lassen, als die der rauhen Luft ausgesetzten. Manche Bäume werfen die Blätter gar nicht ab, aber damit diese nicht erfrieren oder zu stark ausdünsten können, hat ihnen die Natur eine schmale nadelförmige Gestalt, einen klebrigten, harzigten Saft und vestere Konsistenz mitgetheilt.

Daß man aus Blättern Pflanzen erziehen könne, daran zweifelt heut zu Tage niemand mehr, da es nicht nur bey der indianischen Feige (*Cactus Opuntia*) und einigen andern dickblätterigen Gewächsen das gewöhnliche Mittel ist, sondern auch die Versuche des Mirandola, Hrn. von Münchhausen und anderer die Sache beståttigt haben. Es geht aber der Versuch nicht mit allen Arten von Pflanzen von statten, am besten schicken sich die Citronen und Pomeranzenblätter darzu. Man nehme im Sommer nach Johannis, wenn eben der neue Sommertrieb angeht, recht gesunde, fleischigte, im Frühjahr gewachsene Blätter, an denen unten im Winkel noch kein neuer Keim zu sehen ist, und breche sie mit dem Stiele da ab, wo sie aus dem Reise gewachsen sind, (das Abschneiden wird nicht für so gut gehalten) setze sie in gute Erde in ein Mistbeet oder Topf, so daß sie von solcher bis zur Helfte bedeckt werden, und erhalte sie beständig in gleichem Grad der Nässe und einer feuchten Wärme, so wird der Stiel nach einiger Zeit

Wurzel schlagen, und die Rippe des Blatts ein kleines Stämmchen treiben. Andere Blätter schlagen zwar auch Wurzeln, aber sie gehen doch nicht an, sondern verderben.

Die Blätter sind auch gewißen Krankheiten ausgesetzt. Dahin gehören die Beulen, welche durch den Stich der Insekten entstehen, da sie ihre Eyer der dem Blatt beygebrachten Wunde anvertrauen, denn durch diese Verletzung dringt der Saft aus dem Blatt heraus, und wird zu einer Gallerte, die sich endlich verhärtet. Siehe **Galläpfel.** Von dem Verwelken und Zusammenrunzeln der Blätter, so durch Blattläuse verursacht wird, ist dieser Artikel nachzusehen. Die Gelbsucht kann theils von der Kälte, theils von schädlichem Meelthau entstehen und eine gelbe, rothe oder fleckige Farbe der Blätter verursachen. Das Vergolden oder Versilbern der Blätter halten einige für eine Spielart oder natürliche Abänderung, da sich Pflanzen finden, welche ihre Vergoldung aus dem Saamen von ähnlichen Müttern mit auf die Welt bringen, und sogar Arten, deren Frühlingstrieb vergoldet ist, im Sommer aber wieder grün wird. Andere und mehrere sehen es als eine Krankheit der Blätter an, und erklären es durch den allmählig abnehmenden Kreislauf ihres Saftes am Blatt, weil sich die Vergoldung oder Versilberung zu erst am Rande desselben zeigt, wo natürlicher Weise die Bewegung des Saftes am ersten aufhört, und junge Aeste und Blätter ordentlicher Weise dergleichen Erscheinung nicht geben. Könnte indessen nicht das, was einigen, als der Sabina, Saalweide, *Viaca*, eigenthümlich ist, bey andern durch eine Krankheit bewirkt werden?

Der ökonomische Gebrauch der Blätter ist mancherley. Die von Kräutern dienen dem Menschen und theils auch dem Vieh zur Speise, welches

ches letztere selbst die grünen Blätter der Bäume frißt, vornehmlich von Obstbäumen; doch die Schaafe und Geisen mehr als andere. Auch die Blätter fruchtbarer Bäume, wenn sie im Herbst eingesammelt und wohl aufbewahret werden, geben im Winter eine Fütterung für Schaafe und Geisen, und im Nothfall allenfalls auch fürs Rindvieh. Man braucht das abgefallene Laub zur Streue im Stall, zum Dung, und beym Holzmangel wohl zur Feuerung. S. ein mehreres unter dem Wort: **Laub.** Zu den Blättern der Pflanzen gehören auch die sogenannte Ohren, die meistens unten am Stiel auf beyden Seiten wachsen.

Blatt. Dieses Wort wird auch von verschiedenen Geräthschaften, Werkzeugen und andern Dingen gebraucht, besonders wenn sie sehr flach und dünn sind, als **Tischblatt, Blätter eines Buchs**, eines **Schirms, geschlagenes Gold, Silber oder anders Metall** zu sehr dünnen Blatten, das **Blatt** einer **Säge, Sense, Scheere**, die **Blätter** oder Theile (zusammengelegte Breiten des Zeuges) an einer **Schürze, Frauenzimmerrock, Decke, Tischtuch, Leilacke** u. s. w. Insonderheit bedeutet es 1) bey **den Zimmerleuten** die Bevestigung eines Holzes mit seinem Ende an ein anderes von der Seite, wenn es nicht eingezapft, sondern in letzterem nur ein Einschnitt fast auf die halbe Holzdicke gemacht, und das Ende des erstern so gestaltet wird, daß es in den Einschnitt paßt. Davon brauchen sie den Ausdruck: ein Holz ist an das andere **angeblattet**. 2) Bey den **Webern** bezeichnet Blatt oder **Rüdtblatt** eine schmale Rahme, beynahe so lang als die Lade am Weberstuhl breit ist, und 4 Zoll breit. Zwischen den langen Seiten derselben stehen Zähne oder Stifte untereinander, die von Rohr gemacht sind, welches in schmale Splitter oder

Stifte mit einem Messer zerspalten worden ist. Damit diese Stifte auf der weichen Seite ebenfalls glatt werden, denn der äussere Theil ist schon von Natur glatt, und die erforderliche Breite und Stärke bekommen, bedient man sich eines Hobels, der dem Hobel der Siebmacher gleicht, oder eines Zieheisens, und bevestigt denn diese Stifte zwischen den beyden langen Stäben des Blats, deren jeder aus zwo Hälften besteht, die nach der Länge nebeneinander liegen, und wenn die Stifte eingesetzt sind, durch Queerhölzer verbunden werden. Die Absicht des Blatts ist, daß der Einschlag in die Winkel gedruckt werde, welchen die Kettenfäden machen, indem sie einander kreuzen; es müssen daher allezeit wenigstens 2 Fäden zwischen 2 Stiften durchgehen, nämlich vom Obersprung und vom Untersprung. Je feiner die Arbeit ist, desto mehr Stifte oder Zähne werden erfordert, und desto näher stehen sie beysammen. Man rechnet die Feinheit des Blatts gemeiniglich nach Gängen, jeden Gang zu 40 Fäden gerechnet, ein Blatt zu 30 Gängen ist also allemal gröber, als eines zu 40 Gängen, wenn man einerley Breite des zu verfertigenden Gewirks voraussetzt. Zu grober Arbeit führt man Blätter von innländischem Rohr, aber zu feinerer bedient man sich des welschen oder spanischen, welches am besten und dauerhaftesten, aber auch am theuersten ist. Sowohl Leinen= als Wollenweber bedienen sich der Blätter von Rohr, aber die der Seidenweber haben Stifte von geglättetem Stahl. 3) Die **Weingärtner** und **Weinhändler** drücken durch das Wort Blatt das Alter der Weine aus, z. E. Wein von 2 3 4 Blättern ist so viel als Wein von 2 3 und 4 Jahren, vermuthlich weil der Weinstock auf gleiche Art von Blättern, die er jeden Sommer neu erhält, wie nach Jahren berechnet werden kann. 4) Bey den **Bergleuten** heißen

Blät=

Blätter die Einschnitte, die an den Enden der Jöcher, (Hölzer, die auf den Tragstempeln nach der Länge des Schachts liegen,) und Kappen, (Hölzer die im Schacht den Jöchern entgegen gesetzt sind,) gemacht und auf einander gelegt werden, wenn man einen Schacht oder ein Gesenk verzimmert und die Vierung macht. 5) In der Fischerey bedeutet Blatt einen Karpfen, zuweilen auch einen andern kleinen Fisch im Brutteich, der nach dem ersten Sommer die Größe eines mittelmäßigen Weidenblatts hat. Nach dem zweyten Sommer heißen sie das große Blatt und sind ungefähr 4 Zoll lang. 6) In der Jägersprache ist Blatt so viel als der vordere Schlegel am Wildpret, wie auch der Fleck auf dem hintern Schlegel am Rothwildpret, der sonst Schirm oder Schütze heißt; ferner das große Weidmesser, womit das Wildpret zerhauen, oder auch Schläge ausgetheilt werden, wenn jemand bey einer Jagd die weidmännischen Redensarten nicht beobachtet, (Blattschlagen;) bey einigen heißt Blatt, abgekürzt für Feigenblatt, das weibliche Glied des Wildes; endlich sind auch die Redensarten üblich: auf das Blatt laufen, auf das Blatt schießen u. s. w. 7) Die Tonkünstler nennen Blatt das kleine Stück Rohr, welches auf die Oefnung des Mundstücks an den Klarinetten gebunden wird; dann ein kleines Meßingblech auf den Röhren in den Schnarrwerken. 8) Bey Bothen und Landkutschern bedeutet es den Extrakt oder das Duplikat ihrer Register, welches ihre Schaffner oder Fuhrknechte bey sich führen und das ihnen statt der Frachtbriefe dient. Diese fliegende Blätter, welche mit den Registern ganz gleichstimmig seyn müssen, enthalten die Menge, das Gewicht und die Beschaffenheit der Waaren, wie auch die Personen, welche sie fahren. *Decharger la feuille* heißt die geschehene Lieferung bemerken,

ken, welches von denen, an die die Waaren addressirt waren, gemeiniglich unter dem Artikel, der sie angeht, geschieht.

Blattbaum, s. Feldbaum.

Blatteisen, s. Plätteisen.

Blatten sind in der Baukunst überhaupt solche Körper, deren Dicke den vierten Theil oder weniger von ihrer Länge oder Breite beträgt. Insbesondere verstehet man durch Blattstück, (Hauptbalken, Rieschholz) ein langes Holz, welches die Ständer oder Säulen eines hölzernen Gebäudes zusammen hält, indem es auf demselben liegt, und diese darein eingezapft sind. Es träget die Balken, die in dasselbe eingekammt seyn müssen, damit sich die Wand nicht biege, und muß äusserlich die Säulen bedecken, damit kein Wasser auf dieselben fallen und stehen bleiben könne.

Blatten, Abblatten, Blättern heißt den Gewächsen, als Kohl, besonders dem Kopfkraut, Selleri u. d. gl. die Blätter wegnehmen. Sehr oft geschieht das auf eine Art, die dem Stock selbst den größten Schaden bringt, indem man zu geizig nach den Blättern greift. Man überlasse also dieses Geschäfte nicht gänzlich der Willkühr der Dienstbothen, und sehe darauf, daß nur solche Blätter genommen werden, welche sehr leicht abgehen, und deren also das Gewächs nicht mehr benöthiget ist. Sonst wird das Haupt klein und locker, oder später fertig, oder der Strunk fault wohl selbst durch die starke Beschädigung an. Man blattet auch die Bäume, wann sie kurz vor Winters ihr Laub noch ganz frisch haben, mit Vortheil, weil sie sonst, da der Saft darinnen noch häufig und wässericht ist, leicht erfrieren. Es muß eben dieses Blatten nach und nach, nicht zu früh oder zu spät, und mit Vorsicht geschehen, daß die Zweige nicht verkürzt werden. Beym **Hopfen** heißt

heißt Blatten an manchen Orten so viel, als denselben von den Ranken absondern, nachdem sie abgeschnitten, und nach Hause gebracht worden sind.

Blatterholz, **Pockenholz**, s. Franzosenholz.

Blattern an der Zunge des Viehes, s. Blasen.

Blattern der Thiere, s. Pocken.

Blatterstein, eine grüne mit erhabenen Tüpfelchen besetzte Bergart von Kupfergehalt.

Blattgerste, **Staudengerste**, s. Gerste.

Blattgold, geschlagen Gold, besteht aus dünnen Blättchen $2\frac{1}{2}$ Zoll ins Gevierte, welche in Bücher von von zartem Papier gelegt sind, deren eines wohl 24 Blättchen halten kann, und zu Vergoldung eines Quadratfußes hinreicht. Von dem Gebrauch desselben, s. Vergolden. Das auf solche Art geschlagene Silber heißt Blattsilber.

Blattlack, **Schellack**, lat. *Lacca in tabulis*, wird gemeiniglich zum Siegellack gebraucht. Es sind dunkelrothe Stückchen Lack, in Gestalt der Blättgen, ohne Geruch und Geschmack, die sich nicht im Wasser, aber wohl in Weingeist auflösen lassen, im Feuer schmelzen und auf Kohlen einen guten Geruch geben. Vermuthlich sind sie aus dem Stocklack zusammen geschmolzen.

Blattlaus, lat. *Aphis*, fr. *Puceron*, ein den Gewächsen sehr schädliches Insekt, welches den Saft aus denselbigen saugt, indem es seinen Saugstachel in die zarten Rinden oder Blätter einläßt, und also Pflanzen und Bäume im Wachsthum stöhrt oder gar zu Grunde richtet. Es giebt ihrer sehr viele Arten, und fast ein jedes Gewächs, als Kohl, Artischocken, Nelken, Rosen, die meisten Bäume u. s. w. haben ihre eigenen Blattläuse. Man findet sie von verschiedener Größe, und ihre Farbe ist mancherley, schwarz, blaulichtbraun, gelblichtweiß, weißlicht, rostfarbigt, grün, grün und weißgepudert u. a. m. Der

Landmann kennt sie unter dem Namen Geschmeiß und Meelthau, und auch das, was er Honigthau nennt, ist nichts anders, als eine Wirkung der Blattläuse, denn sie geben durch gewisse Oefnungen den eingesogenen süßen Saft wieder von sich, und dies ist der wahre Honigthau, welchem die Bienen so begierig nachgehen. Auch die Ameisen finden sich häufig dabey ein, dahero man fast sicher schließen kann, wo sich viele, besonders röthlichte Ameisen ansetzen, daselbst sind auch Blattläuse. Dieses Insekt unterscheidet sich nach den Beobachtungen eines Bonnet, Golze und anderer dadurch, daß bey demselben ohne Paarung eine Fortpflanzung statt finden kann, und wer an der Versicherung jener großen Männer zweifelt, darf nur eine neugebohrne Blattlaus alsobald von den übrigen absondern, sie auf dem Blatt so verwahren, daß keine andere darzu kommen kann, und den Erfolg abwarten. Im Frühling, so bald die Knospen hervorbrechen, kommen die Blattläuse aus den Eyern hervor, die im Herbst von den Weibgen an die Stämme oder Stengel gelegt wurden. Diese sind lauter Weibgen, bekommen theils nach ihrer letzten Verwandlung Flügel, theils bleiben sie ungeflügelt, und kein Männgen wird unter ihnen gefunden. Gleichwohl gebähren nicht nur sie, sondern auch ihre Kinder, Enkel und Urenkel, nachdem sie aus ihrem Puppenstand ausgetreten sind, lebendige Jungen, und zwar sind solche den ganzen Sommer hindurch Weibgen. Erst im September, da ihre Anzahl geringer wird, kommen Männgen unter ihnen vor, begatten sich mit den Weibgen, die noch keine lebendige Jungen hervorgebracht haben, und diese legen nun wieder an die Rinden der Bäume oder Pflanzen, von denen sie ihre Nahrung haben, Eyer, die den Frühling darauf ein neues Geschlecht der Blattläuse geben.

Der Schade, den sie anrichten, wird blos durch ihre unglaubliche Anzahl so beträchtlich, denn wenn sie weniger häufig sind, wie z. E. in kalten und nassen Sommern, hat er auch weniger zu bedeuten. Allein wenn der Sommer warm und für sie günstig ist, so vermehren sie sich über alle Erwartung. Reaumür rechnet, daß jede Mutter 90 bis 95 Junge hervorbringt, und daß sich nach dem Anschlag von 90 die fünfte Generation, denn bis auf diese können sie in einem Jahre kommen, auf 5,904,900,000 erstrecken kann. Kein Wunder, wenn sie den Baum seiner Nahrung berauben können, da sie ihm so viele Säfte entziehen, wenn die Blätter zusammenrunzeln, die Gemüse welken und eckelhaft werden, die jungen Schößlinge der Bäume verdorren und die Saamscharten verderben. Sie würden den fürchterlichsten Landplagen gleich zu achten seyn, wenn sie nicht Feinde hätten, die ihrer Anzahl proportionirt sind, und sie in unglaublicher Menge zu Grunde richten. Es giebt Vögel, die sie begierig aufsuchen; die Spinnen fangen sie in ihrem Gewebe, wenn sie Nachts von einem Ort zum andern fliegen, denn am Tage bewegen sie sich fast nicht von der Stelle; Wespen, Sonnenkäfer und ihre Larven, Blattlauslöwen, einige andere Larven von Fliegen richten die größten Verheerungen unter ihnen an; eine kleine Schlupfwespe legt ihr Ey auf das Blatt, wo sie sind, und die daraus kommende Larve richtet sie zu Grunde, doch am meisten sind ihnen regnerische und kalte Sommer schädlich, und wenn der Frühlig naß ist, so sind ihrer so wenige, daß man sie kaum finden kann.

In Ermanglung dieser leztern Hilfsmittel aber sind alle vorher angeführten Feinde oft nicht im Stande, ihre Vermehrung genug zu beschränken, und den Schaden abzuwenden, den sie verursachen; man hat daher auf

Mittel gedacht, ihnen Einhalt zu thun, davon aber die meisten mühsam und im Erfolg nicht immer glücklich sind. Manche schaden den Blattläusen, aber auch zugleich dem Gewächs, und können daher nicht wohl empfohlen werden, als die Bestreichung der Blätter und Schößlinge mit Oel, dem stärksten Gift der Insekten, mit süßem Rahm, Kalkwasser, Schnupftoback u. d. g. Andere sind nur im Kleinen anwendbar, und im Großen nicht, z. E. wenn man die Blattläuse mit Brandwein überstreicht, wenn man ein Dekokt von einer Rolle Toback mit einer Kanne Wasser macht, es in ein weites Gefäß gieset, und einen Zweig nach dem andern eintaucht, doch kann dadurch manches Pfropfreis von ein und mehr Jahren gerettet werden. Die Blattläuse ablesen ist höchst mühsam, geht ebenfalls nur im Kleinen an, und wenn der Nachbar nicht die nämliche Sorgfalt beobachtet, so wird sie der Wind aus einem Garten in den andern treiben, und bald eine neue Kolonie herbeybringen. Andere rathen folgendes Mittel als besser an: Man hindere sie, ihre Eyer zu legen, indem man gegen das Ende des Augusts, da die Blätter ohne Schaden abgepflückt werden können, alle die, unter welchen Blattläuse sind, wegnimmt und aus dem Garten entfernt; man zerstöhre ihre Eyer, die schon gelegt sind, indem man die Bäume, wenn die Blätter abgefallen sind, vermittelst eines mit Asche bestreuten Lappens abreibt und zwischen den Aesten mit einem starken Pinsel abbürstet, da sie denn durch die Herbstnässe verderbet werden. Man kann auch das nämliche im Frühjahr thun, ehe die Knospen angefangen haben, sich auszudehnen. Doch wieder ein Mittel nur für kleine und mittlere Bäume, denn bey hohen ist wenig Rath, wenn nicht etwan um die Zeit, da die Läuse auskriechen, ein Regen einfällt, und sie

auf

auf dasselbe Jahr ruinirt, weil sie die Nässe nicht ertragen können. Woferne folgende Erfahrungen ihren guten Grund haben, wie es versichert wird, nämlich, daß Pflanzen, welche naß aufwachsen, von ihnen verschont bleiben, weil sie sich durch den allzuhäufigen Saft, wie öfters bey Insekten geschieht, den Tod zuziehen; daß ein guter Acker mit Erbsen und Saubohnen besäet und hernach begipset, nur an wenigen und dabey magern Stöcken dergleichen Läuse zeigte, und allerley Kohl auf einem fetten, nicht allzutrockenen Lande davon frey blieb, da die benachbarten damit bedeckt waren; daß eine Baumschule in der Hitze am Laub und Stämmen ganz davon überzogen war, und diese Brut verlohr sich an den Stämmen, bey welchen Löcher in die Erde gestossen und mit Dungwasser angefüllt waren, und sie bekamen neue Kräften und wuchsen schneller: so würde wohl unter allen Mitteln dieses das beste seyn; wenn man seinen Bäumen und Pflanzen fettes Erdreich giebt, sie keinen Mangel an Wasser leiden läßt, und im trockenen Sommer selbst große Bäume auf diese Art wässert, daß man 3 bis 4 Ellen weit vom Stamm, wo keine Hauptwurzel verletzt werden kann, mit einer eisernen Stange 10 oder 12 Löcher 1½ Schuh tief macht, und sie morgens und Abends mit Wasser anfüllt, bis die Erde nichts mehr an sich zieht. Man hätte dadurch zugleich den Vortheil erreicht, daß dem Baum der verlohrne Saft einigermassen ersetzt wird.

Mit den Blattläusen hat der **Blattsauger**, *Chermes*, viele Aehnlichkeit, indem er ebenfalls den Saft aus den Blättern saugt und hinten wieder von sich giebt; aber doch ist er in wesentlichen Stücken von denselben unterschieden.

Blattwickler, s. Raupe.

Blattzinn, das Zinn, welches in Blätter gegossen, oder zu ganz dünnen Blättern geschlagen ist. Das letztere heißt Staniol.

Blau, lat. *coerules*, *glaucus*, *coesius color*, fr. *bleu*, ist diejenige Farbe, welche allezeit oben erscheint, wenn der Lichtstrahl durch ein dreyeckigtes Prisma gespalten wird; es wird also am stärksten gebrochen und diese Lufttheile haben eine langsamere Schwingung. Daher ist auch blau und grün dem Auge die angenehmste und mildeste Farbe, und greift es am wenigsten an. Unter den ursprünglichen oder Hauptfarben, welche beym Färben der Zeuge der Grund von den übrigen sind, nimmt blau den vierten Platz ein. Man theilt es, je nachdem es lichter oder dunkler ist, ein: in blaßblau, *bleu mourant* oder *noissant*, himmelblau, *bleu celeste*, dunkel oder hochblau, *bleu turquie*, und violet, *bleu foncé*. In den Seidenfärbereyen aber hat man 5 Arten: bleich- oder porcelanblau, *bleu de porcelaine*, himmelblau, *bleu celeste*, mittelblau, *bleu moyen*, Königsblau, *bleu de Roi*, türkisch blau, *bleu de Turc*. Die Schattirungen dieser Arten lassen sich fast ins Unendliche forttreiben. Man erhält diese Farben theils durch Materien, die an sich nicht blau heissen, z. E. der Chymist aus Blumen und Kräutern, der Färber durch rothe Alantwurzel, Weinstein, Brasilienspähne und Grünspan, der Arbeiter in Stahl durchs Feuer, wenn er das Erz anlaufen läßt; theils durch solche Körper, welche selbst blau im eigentlichen Verstand heissen, und anderen ihre Farbe mitzutheilen fähig sind.

Die Materie, mit welcher man blau färbt oder malt, kann aus allen 3 Reichen der Natur erhalten werden, aus dem Pflanzenreich hat man allerley Blau aus Blumen und Kräutern, welche man am besten dadurch erkennen kann, wenn man sie zerquetscht, den Saft

Saft auf weißes Papier fliesen läßt, und den entstandenen grünen Flecken, wann er trocken ist, mit etwas nicht gar zu starkem Vitriol oder auch Meersalzsäure überfährt, damit die blaue Farbe, welche durch selbige nicht zerstöhrt werden kann, zurückbleibe. Vornämlich aber gehören hieher Waid, Wau und Indigo, wovon unter diesen Namen nachzusehen ist. Aus diesem letztern wird auch das bekannte Sächsischblau verfertigt, welches Barth 1744. in Großenhain erfand und womit man alle Arten von Tüchern so schön und dauerhaft färben kann. In 8 Loth Vitriolöl werden in 24 Stunden bey gelinder Wärme 2 Loth durch ein Haarsieb gesiebten weißen Kobalds digerirt. In solches Vitriolöl kommt 1 Loth des besten und feingeriebenen Indigo, welcher mit einem Holz wohl umgerührt werden muß. Er fängt denn an darinnen aufzuschwellen, und wann er noch 24 Stunden in gelinder Wärme gestanden ist, so ist die Farbe fertig. Auch Brasilienspäne sind hieher zu rechnen, in so ferne sie eine schöne blaue Saftfarbe zum Miniaturmahlen geben. Man thut solche in ein weites Glas oder porcellanene Terrine und gießt darauf heißes, nicht siedendes Wasser, daß es 2, oder 3 Queerfinger darüber steht. Wann beydes auf warmem Sand, oder heißem Ofen einige Stunden lang in gelinde Digestion gekommen ist, so daß die Solution recht saturirt worden, nimmt man das Holz heraus und setzt das Gefäs mit der Solution auf heißen Sand, daß sie in einem oder 2 Tagen gänzlich evaporire. Die zurückgebliebene rothbraune Kruste am Gefäs wird einige Tage weggesetzt, daß sie völlig trockne. Nachher gießt man das Gefäs voll kalten Wassers und läßt solches nach einer halben Stunde wieder ablaufen, und gießt neues auf. Nach und nach wird die Kruste ihre braune Farbe verliehren und blaulicht werden.

Man

Man sammelt sie also mit einem Messer in eine Muschel, worinn sie mit saturirtem Gummiwasser allmählig inspißirt wird, und eine angenehme hellblaue Farbe bekommt, die beständig und sehr fein ist, auch fast dem schönsten Ultramarin nichts nachgiebt. 2. Aus dem Thierreich hat man insonderheit das so bekannte **Berlinerblau**, *Bleu de Prusse*, welches eigentlich ein Präcipitat von Eisen nebst einer überflüßigen brennbaren Materie ist, und 1704. durch einen Zufall erfunden wurde. Man mache 4 Unzen Salpeter und eben so viel Weinstein miteinander zu Alkali. Dieses vermische man mit 4 Unzen getrocknetem Ochsen- oder Rindsblut, und thue alles in einen Tiegel, auf welchen ein Deckel mit einem kleinen Loch kommt, und kalcinire es bey einem mäßigen Feuer, bis das Blut zu einer vollkommenen Kohle worden, d. i. kein Rauch oder Flamme mehr herausgeht, wodurch die darüber gehaltenen weißen Körper schwarz gemacht werden können. Zuletzt vermehre man das Feuer so, daß alle im Tiegel enthaltene Materie mäßig, aber doch merklich glühend wird, thue denn diese noch glühend in 4 Pfund Wasser und lasse sie darinnen ½ Stunde sieden. Dieses Wasser gieße man ab, und frisches auf die zurückgebliebene schwarze und kohlenartige Substanz, bis dasselbe fast unschmackhaft wird. Dieses Wasser mit einander vermischt lasse man wieder bis auf fast 4 Pfund einsieden. Dann löße man 2 Unzen Eisenvitriol und 8 Unzen Alaun in 4 Pfund siedendem Wasser besonders auf und vermische diese ganz warme Solution mit der vorhergemeldten Lauge, die auch ganz warm seyn muß, so wird ein starkes Aufbrausen entstehen. Die Feuchtigkeiten werden trübe werden und eine grüne, mehr oder weniger blaue Farbe bekommen, und es wird ein Präcipitat von eben der Farbe entstehen. Man seihe alles durch, um diesen Boden-

densatz zu scheiden und giese Salzsaures darüber, welches, wenn es wohl mit demselben vermischt worden, eine sehr schöne blaue Farbe im Präcipitat hervorbringt. Man gieset aber vom Salzsauren so lange zu, bis man sieht, daß die Schönheit der Farbe nicht mehr dadurch zunimmt. Tags darauf spühlte man dieses Blau ab, bis das Wasser unschmackhaft davon ablauft. Es giebt auch bey Verfertigung dieser Farbe einige Abänderungen, z. E. da man statt des Blutes Knochen, Hörner und Haare der Thiere, auch wohl Eisenfeilspäne nimmt, oder auch da man solche Farbe aus Hrn. von Calsabighi mineralischen Wassern herausbringt, um selbige, da sie durch keine mineralische Säure erhöht worden, beständiger, und weil die Mischung nichts von Kupfer enthält, unschädlicher zu machen. Es wird das Berlinerblau übrigens an vielen Orten, sonderlich in Leipzig und Chemnitz, in Franken zu Vestenbergsgreuth, auch in Rußland und Schweden sehr gut nachgemacht, und gehört unter die dauerhaftesten Farben. Aus dem schönsten Berlinerblau verfertigt man auch, wenn es mit rauchendem Meersalzgeist gesotten, zu einem Teige gemacht, und denn Wasser darauf gegossen wird, ein Saftblau und zwar mit 2 Unzen Preusischblau $\frac{1}{2}$ Maas Farbe, die aber kein anderes Gummi, als Tragant leidet und durch selbiges und zugegossenes Wasser stuffenweise heller gemacht werden kann. 3. Aus dem **Mineralreiche** erhält man verschiedene blaue Farben: a. **Schmalte** wird nach den Grundsätzen des Glasmachers aus 2 Theilen sehr weisen Kieselquarz oder Sand, 2 Theilen Pottasche oder anderem alkalischen Salz und 1 Theil abgeröstetem Kobald, statt dessen man sich auch des Wißmutherzes, oder vielmehr des Todenkopfs, desselben bedienen kann, verfertigt, und ist nichts anders, als ein Glas, das durch den Kobald seine

Farbe

Farbe erhält, indem die benannten Materien, nachdem sie sehr zart verkleinert und durchs Reiben genau vermischt worden sind, zusammengeschmolzen werden, bis sich die wohl umgerührte Masse an den Pfeifenstiel anhängt, und in dünne Fäden ziehen läßt, da denn die geschmolzene Materie noch glühend im kalten Wassen abgelöscht wird. Die sehr dunkelblaue Glaßmasse mahlt man denn auf eigenen Mühlen zwischen 2 sehr harten Steinen zu einem Pulver, und schlemmet sie. Man hat davon in Deutschland sonderlich die sächsische und böhmische Schmalte, von denen die erstere für die feinste gehalten, und ein starker Handel damit durch ganz Deutschland, nach Holland, England, Portugal, Italien, ja so gar bis China getrieben wird. Man verschickt sie in Fässern, die meistens 3 Centner wiegen und nach der Feinheit der darinnen enthaltenen Farbe ihre besondere Zeichen haben. Die sächsische, welche für die beste Farbe gehalten wird, hat auf dem Boden des Fasses das kursächsische Wappen mit einem Herz und einer Brandsäule, die böhmische aber 3 Lilien. Die übrige Kennzeichen sind Buchstaben, H. H. F. bedeutet extrafein, H. F. fein, M. gesiebt, O. ordinari fein gesiebt, oder in Stücken. Bey diesen Buchstaben ist noch allezeit ein E. oder C. Jenes bedeutet Eschelfarbe, welche allezeit besser ist als die C. Farbe. Man gebraucht sie zur Stärke bey der Wäsche, zum Wasser und Leimfarbenmahlen, zum Lakiren, und sie ist in Feuer, in Nässe und Sonnenschein beständig; aber bey Marcipan, Zucker- und hölzernen Spielwaaren sollte man sich ihrer billig enthalten, da sie der Gesundheit nachtheilig ist. — Von der Schmalte ist b. d. Zoffera, Soffra, unterschieden, weil sie eine blose Vermischung von Kobaldmehl und Sand ist, welche dann als ein vester Stein zusammenbackt,

ohne

ohne daß sie ins Feuer kommt. c. **Azurblau**, (welches oft überhaupt für eine schöne hohe, oder himmelblaue Farbe genommen wird,) ist eigentlich die blaue Farbe, welche aus dem occidentalischen Lasurstein (*Lapis lazuli*) verfertigt wird. Heut zu Tage aber heißt sie, wiewohl nach einer feinern Zubereitung, die besonders zur Oelmahlerey eingerichtet ist und sie beständiger macht, **Ultramarin**, so wie man dagegen unter Azurblau itzt meistentheils das Schmaltenblau versteht, s. **Lasurblau**. Das mit mehrerm Fleiß aus dem Kobald verfertigte Lasurblau wird zu Paris unter dem Namen **Silberblau**, das Quintchen für 1 Thlr. verkauft. d. **Bergblau** oder **blaue Asche**, *bleu de montagne*, *cendre bleue*, ist bisweilen eine Komposition, bisweilen der armenische Stein, *Lapis Armenius*, (s. diesen Artickel) zu einem so zarten Pulver zerstossen, daß man es fast nicht fühlen kann. Es kommt dieses Blau dem bleichen Ultramarin in etwas bey, und die beste Sorte muß hoch an Farbe, sehr fein und recht trocken seyn. Zu Wasserfarben ist bergblau sehr brauchbar, ob es schon mit Oel nicht taugt. Ueberhaupt aber werden die blauen Farben aus den Mineralien zum malen für besser, als die aus dem Pflanzen- und Thierreich gehalten.

Blau färben. Da das Blaukipen, d. i. die Zubereitung der blauen Farbe in gewißen Gefäßen, die man Kipen nennt, beym Färben ein wichtiger Punkt ist, so wird in diesem Artikel, sowohl beym Färben der Seide, als auch der Wolle, und den daraus verfertigten Waaren, zuerst von Zubereitung der Kipe, dann vom Färben selbst einige Nachricht gegeben werden müßen. **Das Blaufärben der Seide** geschiehet mit Indigo, da aber diese Specerey dem Wasser die Farbe nicht mittheilt, indem sie ein flüchtiges Sauersalz besitzt, welches nur durch alka-

lische Salze aufgelößt werden kann, so erfordert auch diese Art von Färberey besondere Arbeiten. Die Kipe ist gemeiniglich von Kupfer, rund und in Gestalt eines abgekürzten Kegels, davon der Durchmesser des Bodens die Hälfte vom Diameter des obern Randes beträgt. Der unterste Theil ist in den Boden eingegraben, damit sie nicht für den Arbeiter zu hoch sey, und er desto gemächlicher darinnen handthieren könne, und die Kipe selbst mit einem Heerd, welcher über der Erde ist, und mit einer Mauer umgeben, welche blos oben an die Kipe stößt, unten aber sie nicht berührt, sondern einen Raum läßt, auch mit einer Oefnung, wodurch man Kohlen in diesen Raum bringt, und oben mit einem Zugloch versehen ist. Die Farbe selbst wird auf folgende Art zubereitet: Zwey oder drey Tage zuvor, ehe man mit der Kipe den Anfang macht, weicht man 2 Pf. von sogenanntem kupferichten Indigo in einem Eymer warm Wasser, und wascht ihn verschiedenemal mit reinem Wasser nach und nach ab. Dann werden 8 Pf. wohlgewaschene und ausgedrückte Kleye auf den Boden der Kipe gethan, 6 Pf. der besten Weinsteinasche, (nimmt man Pottasche, so muß es mehr, als noch einmal so viel seyn,) und 20 Unzen Färberröthe oder Krapp, welcher wohl zerrieben ist, in einem Kessel, der $\frac{2}{3}$ der Kipe hält, $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, und die 8 Pf. Indigo ganz naß in einem Mörsel gestossen. Wann die Masse desselben wie ein Teig zu werden anfängt, gieset man von vorgedachter Zubereitung, die noch warm seyn muß, den Mörsel voll, reibt den Indigo damit, läßt ihn einige Minuten sich setzen, und gieset das Klare in die Kipe. Auf diese Art fährt man fort, bis sich der größte Theil der Zubereitung vermischt hat, und schüttet endlich den Ueberrest derselben mit seinem Bodensatz nach und rührt es mit der Krücke um. Wenn man die

die Hand in dem Bade halten kann, so sucht man es durch ein wenig Feuer in dem Grade der Wärme zu unterhalten. Dies geschieht so lange, bis man an hineingetauchter weißer Seide bemerkt, daß es eine grüne Farbe bekommt. Man rührt es dann mit der Krücke, und läßt es darauf ruhen, bis ein kupferichtes Häutchen, und wenn dieses durch Blasen zerstreut wird, ein darauf folgendes neues zu erkennen giebt, die Farbe sey gut. Nachdem sie bey 4 Stunden geruhet hat, läßt man 2 Pf. Weinsteinasche und 4 Unzen Färberröthe, wie das erstemal, in einem Kessel mit so viel Wasser kochen, als zum Auffüllen der Kipe nöthig ist, gießt es in dieselbe und läßt sie, nach dem sie umgerührt ist, noch 4 Stunden ruhen, so ist sie fertig. Um die Seide blau zu färben, muß man sie erst mit Seife kochen und zwar werden zu 50 Pf. Seiden 18 — 20 Pf. Seifen erfordert. Dann reinigt man sie in einem Fluß wohl von der Seife und theilt sie in solche Stücke, welche nicht zu groß sind, um die Farbe gut anzunehmen, und hängt man eins dieser Stücke nach dem andern über eine hölzerne Rolle, (**Durchstecker**) taucht sie in die Kipe und wendet sie einigemal um, damit sie allenthalben die Schattirung gleich bekomme, ringet sie mit der Hand über der Kipe so stark als möglich, läßt sie in der Hand abkühlen, damit sie die grüne Farbe verliehre und wäscht sie aus zweyerley Wassern, die schon in Bereitschaft stehen müßen. Nun wird sie auf die Spitze des Wendestocks und denn auf die Mitte desselben gewunden, um theils das Wasser so viel möglich, wegzubringen, theils das zurückgebliebene allenthalben in der Seide gleich zu vertheilen, und denn getrocknet. Bey diesen Beschäftigungen muß man so schnell als möglich verfahren, weil die Seide sehr leicht eine ungleiche Farbe annimmt. Die verschie-

denen Schattirungen erhält man dadurch, daß man die, welche am stärksten werden sollen, zuerst in die Kipe taucht, und so wie das Bad schwächer wird, länger darinnen hält, und nach und nach zu den mittlern, dann zu den hellesten Schattirungen übergeht. Wenn die Kipe zu sehr nachläßt, kann man ihr einen neuen Zusatz (Meister) geben, nämlich einen Kessel voll Abgekochtes von 1 Pf. Weinsteinasche, 2 Unzen Färberröthe und 1 Hand voll gewaschene Kleye.

Einigen Arten von Blau muß man einen Grund geben, ehe sie in die Kipe kommen, nämlich dem Dunckelblau mit Orseille; dem türkischen Blau von eben derselben ein starkes und heißes Bad, worauf man die Seide wäscht, ausklopfet und zurichtet; dem Königsblau giebt man den Grund weniger stark als dem Dunkelblau.

Die bisher beschriebene Zubereitung der blauen Farbe ist übrigens nicht ganz unerklärbar. Das flüchtige Sauersalz des Indigo wird durch das Alkali der gebrannten Weinhefen aufgelößt, und eben dieses letztere verschaft auch die grüne Farbe. Die Kleye verdickt die Brühe und verhindert das zu schnelle Niedersinken des Indigo, und die Weinsteinkrystallen befestigen die Farbe. Die Färberröthe aber theilt dem Blau einen weit schönern Schimmer mit.

Das Blaufärben der Wolle kann mit Waid oder Pastel, mit Wau und mit Indigo geschehen. Die Zubereitung der **Pastelkipe**, welche von Holz, mit starken eisernen Reifen versehen, und in die Erde gegraben ist, so daß sie nur 3 bis 4 Fuß hervorragt, auch allenfalls den Boden nicht von Holz hat, als der in der Erde leicht fault, oder durch die Hitze sich krümmt, sondern von Kalk und Estrich geschlagen, ist diese: Man reinigt sie sorgfältig, leitet aus einem Kessel, der in der Nähe sich befinden muß, und

und in welchem man modericht und faules Wasser mit geringer Färberröthe roth gekocht, oder Wasser, worinnen schon Röthe gewesen ist, heiß gemacht hat, (man läßt aber das Wasser gemeiniglich $1\frac{1}{2}$, 2 Stunden und länger mit der Röthe kochen) solches Wasser vermittelst einer Rinne in die Kipe, nachdem man vorher auf den Boden derselben etwas Waizenkleye geschüttet hat, und bringt die kleingebrochenen Waidkugeln nacheinander hinein, damit man sie mit der **Krücke** oder **Laute** desto besser zerstossen und herumrühren kann. Wenn nach und nach auf diese Art alles heiße Wasser in die Kipe gelassen worden, und sie etwas über die Helfte gefüllet ist, bedeckt man sie mit ihrem Deckel und noch überdies mit einem Tuch. Vier Stunden darauf, nachdem das **Anstellen** auf eben gedachte Art geschehen ist, deckt man sie auf, um Luft zuzulassen, und rührt alles wohl um. Sie wird wieder bedeckt und nach ein paar Stunden aufs neue geöffnet, da man denn für jeden Ballen Waid eine gute Schaufel voll lebendigen Kalk hineinfallen läßt. Diese Schaufeln sind von Holz, 5 Zoll breit und $3\frac{1}{2}$ Zoll lang und fassen ungefähr eine gute Hand voll Kalk. Dieser Kalk wird ausgebreitet, die Kipe wohl gerührt und nach einer Viertelstunde bis auf eine kleine Oefnung von 4 Zoll abermals zugedeckt. Nach 4 Stunden rührt man sie wieder und bedeckt sie aufs neue, so daß die kleine Oefnung bleibt, drey Stunden darauf kann man sie aufs neue und zwar recht wohl rühren, und wenn sich auf der Oberfläche noch kein bläulichter Schaum zeigt, wird das Rühren fortgesetzt und die Kipe bedeckt, so daß sie noch $1\frac{1}{2}$ Stunden ruht; man muß aber dabey wohl acht haben, ob sie die blaue Farbe auf ihre Oberfläche treibt. Alsdenn füllt man sie mit heißem Wasser vollends an, und thut nach Belieben Indigo, der mit Pottasche gekocht und zubereis

bereit worden ist, hinzu, gemeiniglich rechnet man 1 Loth Indigo auf 1 Pf. Waid. Die Kipe, wird gerührt und bedeckt; nach einer Stunde wird abermal, nachdem sie wohl gerührt worden ist, Kalk zugesetzt und ausgebreitet. Die Menge desselben beruht auf der Menge und Güte des Waids, und hängt von Versuchen ab, wieviel derselbige verzehre. Nun wird in der abermals 3 Stunden lang bedeckten Kipe dem Werk Zeit gelassen, sich zu setzen, worauf man vermittelst des Wächters, oder einer kleinen Scheibe von Holz und einer Welle ein Läppchen zur Probe eine Stunde lang darinnen hängen läßt, und Achtung giebt, ob es olivengrün ist, und in einer Minute an der Luft lebhaft blau wird. Dies ist ein Beweis, daß die Kipe in gehörigem Stand sey, man rührt sie also, man giebt ihr wieder etwas Kalk und deckt sie zu. Nach 3 Stunden geschieht das nämliche, und $1\frac{1}{2}$ Stunde darauf, wenn sie sich gegesetzt hat, macht man die 2te Probe. Ist der nach einer Stunde herausgezogene Lappe schön grün, und wird an der Luft dunkelblau, so wiederhohlt man, um recht gewiß zu seyn, den nämlichen Versuch, und füllt denn die Kipe vollends mit warmem Wasser oder dicker Brühe von Färberröthe an, und rührt sie, speiset sie auch nach und nach mit Kalk, wofern man urtheilt, daß sie dessen noch mehr nöthig habe, und läßt sie ruhen. Wenn das Mark unten auf dem Boden der Kipe dunkelgrün ist, und sich in der Luft verändert, der Schaum in großen Blasen lebhaft blau aussieht, die Probe beym Herausnehmen eine schöne dunkelglasgrüne Farbe zeigt, das Wasser beym Rühren klar und röthlich scheint und in braunen Tropfen von den Fingern herab fällt, auch weder wie Kalk noch Lauge riecht, so sind das Zeichen einer guten Weidkipe. Es können aber auch Fehler, besonders mit dem Kalk vorgegangen seyn, die man

man zu verbessern sucht, wenn man sie bemerkt. Zuviel Kalk macht die Probe graulichtblau, die Farbe schäumt nicht, und riecht nach Kalklauge. Man hilft sich in diesem Fall auf allerley Art, z. E. mit Weinstein, Urin u. d. g.; das beste ist aber wohl ein Zusatz von Kleye und Färberröthe, davon man viel oder wenig aufstreuet, je nachdem der Fehler mit dem Kalk größer oder geringer ist, und die Kipe bey 5 Stunden ruhen läßt. Dann rührt man sie mit der Krücke und thut, wenn blaue Blasen aufsteigen, eine Probe darein. Will keine blaue Farbe sich zeigen, besonders wenn die Kleye kalt ist, so muß man oft etliche Tage Gedult haben, und sie ruhen lassen. Fängt sie dann an, die Probe leidentlich zu färben, so muß man sie wieder erwärmen, auch benöthigten Falls noch Kleye und Färberröthe darauf streuen, oder wohl neuen Waid hinzusetzen, und überhaupt fleißig die Probe hineinstecken, damit man das rechte Maas treffe und nicht in den entgegen gesetzten Fehler falle. — Zu wenig Kalk wird daran bemerkt, daß keine große Schaumblasen vorhanden sind, sondern beym Rühren sich nur ganz kleine Bläsgen bemerken lassen, die ein Geräusch geben und schnell wieder bersten, wenn die Farbe sich rauh anfühlen läßt, einen üblen Geruch, wie angebrütete Eyer, giebt, und das Mark an der Luft nicht blau wird. Man setzt alsdann mehr Kalk zu und rührt die Farbe, aber nicht den Grund. Bemerkt man beym Rühren, daß der üble Geruch nachläßt, und das Geräusch der berstenden Bläsgen aufhört oder sich mindert, so bedeckt man die Kipe, und thut nach $1\frac{1}{2}$ Stunden, wenn die Blumen noch auf derselben stehen, einen Wächter darein und richtet sich weiter nach der grünen Farbe, die er erhält.

Da eben des mit Pottasche gekochten und zubereiteten Indigo gedacht worden ist, so folgt nun noch

eine Beschreibung von der Zubereitung desselben zur Waidkipe. Man kocht zuerst eine Lauge von Färberröthe mit Schalen und Würzelchen, Waizenkleye, Pottasche und reinem Wasser $\frac{3}{4}$ Stunden lang und läßt sie dann $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen. Das Klare wird in reine Gefäße abgegossen, das im Kessel zurückgebliebene Mark herausgenommen und wohl abgewaschen, dann die klare Lauge wieder darauf gethan und dann gröblich zerstossene Indigo hinein geschüttet. Auf ein Pfund Indigo rechnet man $\frac{1}{2}$ Pf. Pottasche, $2\frac{2}{2}$ Unzen Färberröthe, ganz wenig Kleye und nicht völlig $\frac{1}{2}$ Eymer Wasser. Man erhält nun das Bad in starker Hitze, ohne es kochen zu lassen und rührt es beständig, unterhält darauf eine mittelmäßige Wärme und gieset von Zeit zu Zeit in Wasser eingeweichten Kalk darauf. Wenn man keine vesten Stückgen mehr auf dem Boden findet, nimmt man das Feuer aus dem Ofen, läßt nur die Kohlen zurück, bedeckt den Kessel wohl und siehet, ob ein darein gehängter Zeug grün herauskommt und in der Luft blau wird. Von diesem aufgelöseten Indigo nimmt man dann nach Belieben zur Waidkipe, um ihr die blaue Farbe zu geben.

Das Färben aus derselben geschieht nun auf folgende Art: Wenn der Zeug in laulichtem Wasser durchgeweicht, ausgewunden und abgetropft ist, oder die Wolle, so gefärbt werden soll, in heissem Wasser mit gegohrnem Urin vermischt, und darauf in fliessendem Wasser von der Fettigkeit befreyt worden, damit sie die Farbe annehmen kann, so setzt man einen eisernen Ring, der mit Stricken netzförmig beflochten und mit 3 oder 4 am Rande der Kipe befestigten Seilen in beliebiger Höhe erhalten wird, (Drift, Setzer) in die Kipe hinein, und darauf wird das Tuch oder die Wolle gelegt, damit sie sich nicht mit dem Mark auf dem Boden vermischen kann, und bleibt

eine

eine Stunde darinnen, wird aber schon nach einer halben Stunde, und zwar jenes durch den Haspel, dieses durch die mit eingesenkten Fäden gewendet oder gelüftet, um die Farbe zu untersuchen. Ist eins oder das andere aufs erstemal nicht dunkelblau worden, so thut mans aufs neue in die Kipe, bis man den verlangten Grad der Farbe hat. Dann windet man es ein wenig aus, spühlet es in kaltem Wasser und hängt es zum Abtropfen auf. (Im Vorbeygehen merke ich noch an, daß man wohl thut, wenn man, um die Farbe desto lebhafter und vester zu machen, auch alles das, was sich mit der Wolle nicht genug verbunden hat, wegnimmt, damit Hände oder Wäsche nicht mehr dadurch beschmutzt werden, die Wolle oder den Zeug durch kochend Wasser zieht, und noch im Flußwasser spühlt.) Die vorhin beschriebene Operation heißt das erste Aufrühren oder das Oefnen der Kipe; man fährt dann hierinnen fort, und versieht sie nach Belieben mit Kalk. Wenn es mit der Kipe gut geht, kann man sie am ersten Tage 3 bis 4 mal aufrühren, nur greife man sie nicht zu stark an, und nehme am andern Tag nicht so viel Waare auf einmal. Am zweyten Tag werden aus der solchergestalt nun angestellten Kipe zuerst die Zeuge, welche schwarz werden sollen, sodann königsblau oder blaugrün gefärbt. Wenn die Kipe am dritten Tag zu sehr abgenommen hat, füllt man sie mit warmem Wasser auf, und gegen die letztere Tage der Woche färbt man hellblau. Sonnabends rührt man die Kipe auf und giebt ihr mehr Kalk, als den Tag zuvor, um sie bis auf den Montag zu halten, da man denn die Brühe in den kupfernen Kessel laufen läßt, und wenn sie darinnen kocht, wieder in die Kipe und zugleich von dem vorhin beschriebenen zubereiteten Indigo aufs neue hinzuthut, das Mark aber wohl umrührt. Sie wird bedeckt, nach

2 Stunden vermittelst der Probe untersucht und mit so viel Kalk versehen als nöthig ist. Nach einer oder 2 Stunden kommt die Waare auf einmal hinein, man rührt sie eine Viertelstunde herum, daß sie beständig mit dem Bade bedeckt ist, windet sie heraus und thut sie aufs neue darein, wie am ersten Tag. Diese aufgewärmte Kipe wird eben so, wie die erste in Acht genommen, man rührt das Mark am ersten Tage dreymal um, und setzt benöthigten Falls Kalk zu.

Die Zubereitung und Behandlung der **Waukipe** geschieht eben so, wie bey der vorigen bemerkt worden ist, nur ist der Wau schwächer und giebt weniger Farbe. S. **Wau.**

Die Indigkipe ist die beste und stärkste, ob man gleich mit der Waukipe mehr ausrichten kann, und daher diese in großen Färbereyen vorzieht. Sie wird auf folgende verschiedene Arten angestellt.

Die gewöhnlichste ist mit Lauge von guter Pottasche, wozu ein kupferner Kessel, wie er beym Blaufärben der Seide beschrieben wurde, erfordert wird. Zu 2 Pf. Indigo muß er 90 Maas Wasser halten. Indessen, daß man den Indigo zubereitet, werden 70 Maas Flußwasser mit 2 Pf. Weinhefen- oder anderer guten Pottasche, 4 Loth Färberröthe und einer Hand voll Kleye ½ Stunde lang gekocht. Der Indigo wird in einen Eymer kalt Wasser geworfen, und nachdem das oben schwimmende Unreine weggethan und das Wasser abgegossen ist, in einem eisernen Mörsel sehr fein gestoßen und gerieben, und das feinste, so oben schwimmt, in ein anderes Gefäße abgelassen, und so mit Reiben und Abgießen fortgefahren, bis er zu einem ganz zarten Pulver worden ist. Darnach wird das Klare der oben beschriebenen Lauge in die hohe und schmale kupferne Kipe gegossen, und der fein gemachte Indigo daran gethan, wohl umgerührt, bedeckt

deckt und Kohlen um die Kipe gelegt. Dies, so wie das Umrühren, geschieht auch am folgenden Tage zweymal und am dritten fährt man ebenfalls damit fort. Nun zeigt sich oben auf der Brühe ein kupferartiges, glänzendes Häutchen, und hängt am dritten Tage, da das Feuer noch unterhalten wird, mehr zusammen, es entsteht beym Umrühren ein blauer Schaum und die Brühe wird olivenfarb. Man füllt jetzt die Kipe mit reiner Lauge, die man von 1 Pf. Potasche, 1 Loth Färberröthe, 1 Hand voll Kleye mit 20 Maas Wasser eine Viertelstunde gekocht hat und färbt den folgenden Tag, wenn man an vielem Schaum und an der Farbe, die unterwärts bey erfolgter Bewegung der Brühe grün ist, ob sie gleich oben braun zu seyn scheint, erkennt, daß sie fertig ist, wie aus der Waidkipe. — Will man diese Kipe wieder aufwärmen, so macht man in einem Kessel 2 Drittheile dieser fast schwarz gewordenen Brühe heiß, nimmt den oben schwimmenden Schaum hinweg, thut 2 Hände voll Kleyen, ein Viertelpfund Färberröthe und 2 Pf. Weinhefenasche hinzu, gieset ein wenig kaltes Wasser darauf, und schüttet, nachdem man 1 Pf. Indigo fein gemacht und in einem Theil der alten Brühe zerlassen hat, alles zusammen in die Kipe, rührt sie um und bedeckt sie, legt ein wenig Kohlen herum und färbt den andern Tag. Wann man die Indigokipe einigemale aufgewärmt hat, wird sie gemeiniglich nicht mehr so schön grün seyn, als im Anfang. Man leert sie also ganz aus, und stellt eine neue an.

Die Indigokipe kann auch mit Urin kalt oder warm gemacht werden. Im erstern Fall läßt man 4 Pf. pulverisirten Indigo in 6 Maas gutem Eßig 24 Stunden auf warmer Asche digeriren, thut $\frac{1}{2}$ Pf. Färberröthe dazu und schüttet alles wohlgerührt in eine Tonne, worinnen bey 400 Maas Urin befindlich

lich sind, und rührt es täglich 2mal, bis etwa nach 8 Tagen die Oberfläche grün wird und Blumen zeigt. Dann färbt man daraus, und rührt nur jedesmal 2 oder 3 Stunden vorher um. Diese Kipe kann man auch 4 bis 5mal durch neuen in Eßig aufgelöseten Indigo und Färberröthe erneuern. — Die warme Urinkipe wird so gemacht, daß man ein Pf. Indigo 24 Stunden in 4 bis 5 Maas Urin legt, alles in einem großen Mörsel fein reibt, den blau gewordenen Urin durch ein Sieb in ein ander Gefäs abgieset und den übrig gebliebenen Indigo auf gleiche Art von neuem behandelt, bis aller durch das Sieb gegangen ist. Man gieset 15 bis 16 hundert Maas Urin in einen Kessel und macht ihn heiß, ohne ihn kochen zu lassen, nimmt auch den Schaum, der sich oben zeigt, mit einem Besen ab, bis sich endlich ein weißer und leichter Schaum zeigt. Er wird darauf in eine hölzerne Kipe gethan, worein der Indigo gegossen worden ist, und alles wohl gerührt. Unterdessen muß man 1 Pf. Alaun und 1 Pf. rothen Weinstein, beydes pulverisirt, mit 3 oder 4 Maas Urin abgerührt haben, bis diese Vermischung nicht mehr gährt. Dies wird in die Kipe gegossen, umgerührt und wohl bedeckt. So bleibt sie 2 Tage stehen, dann wärmt man das ganze Bad in einem Kessel langsam, nimmt den dicken Schaum ab, und gieset die Brühe, welche dem Kochen nahe ist, in die Kipe zurück, thut alsobald noch 1 Pf. mit Urin abgeriebenen Indigo mit einer gleichen Portion Weinstein, Alaun und Färberröthe nebst 3 oder 4 Maas Urin vermischt darein, rührt die Kipe und läßt sie die Nacht über bedeckt stehen; des folgenden Tages kann man gemeiniglich färben. — Diese Kipe verdirbt nie, wenn sie nur etwas Luft hat, und man kann, um das Blau tiefer zu machen, statt 1 Pf. Indigo wohl 4 bis 6 nehmen, ohne die

die Quantität der übrigen Ingredienzien zu vermehren.

Eine andere kalte Blaukipe wird auf folgende Art zu Stande gebracht: Man läßt in einem glasurten irdenen Gefäs 3 Pfund pulverisirten Indigo in 3 Maas starker Seifensiederlauge zergehen. Das Zeichen, ob es hinlänglich geschehen sey, ist, wenn es in der Feuchtigkeit hangen bleibt und sich verdickt, und es geschieht meistens in 24 Stunden. Indessen läßt man 3 Pf. gesiebten Kalk mit 6 Maas Wasser in einem andern Gefäs eine Stunde kochen, gieset das Klare ab, und thut es nebst der ersten Solution in ein Gefäs von Weidenholz, welches mit 300 Maas Wasser gefüllet ist, rührt alles wohl um und läßt es ruhen. In einigen Stunden kommt die Farbe schön grün, und sie läßt sich ohne Indigo mit einem Zusatz von 2 Pf. Vitriol und verhältnismäßsigem Kalk erfrischen.

Mit Indigo kann man auch Sächsischblau auf folgende Art färben: Man nimmt zu 5 Pf. Waare 1 Pf. Alaun und ½ Pf. Weinstein, und kocht sie mit einer ziemlichen Menge Wassers in einem Kessel. Nachdem sie ausgespühlt und kalt worden ist, thut man von der oben (Art. blaue Farbe) beschriebenen sächsischblauen Farbentinktur auf jede Elle Waare, 1½ Ellen breit gerechnet, 2 bis 3 gute Theelöffel voll in dies kochende Wasser, welches die Beize noch bey sich hat, und läßt den Zeug ¼ Stunde darinnen kochen, spühlt ihn dann in kaltem Wasser aus. Man behauptet, daß sich auf diese Art mit 1 Loth Indigo mehr färben lasse, als nach der sonst gewöhnlichen mit 1 Pf.

Das Blaufärben anderer Dinge. a. Der Leinwand. Man nimmt zu 2 Pf. derselben 8 Loth Brasilienspäne, die man eine Stunde lang kocht, thut 2 Loth Grünspan darein, rührt es wohl, und legt die

die Leinwand in die Farbe, nachdem man solche vom Feuer genommen hat, läßt beydes kalt werden und dann die herausgenommene Leinwand trocknen. Man hat aber auch eine kalte Indigokipe zu Leinwand und Baumwolle. Will man sie **drucken**, so daß die Bilder weiß bleiben, so bedient man sich einer Masse von Grünspan und weißer Pfeifenerde, jedes 1 Pf. zu zartem Pulver gerieben, worzu man Terpentin und Terpentinöl, von jedem ½ Pf. nimmt, alles in einem Mörsel wohl zu einem Teig rührt. Mit demselben wird 1 Pf. in Wasser aufgelöseter Gummi vermischt und die Bilder, welche weiß bleiben sollen, auf diese aufgedruckt. Wenn die Leinwand getrocknet ist, wird sie in der Blaukipe gefärbt und nachher wohl abgespühlt, damit die Masse abgeht. Bleibt etwas zurück, so kann es mit Vitriolöl leicht vollends weggenommen werden. b. **Zum Malen und Drucken der Kattune** wird die blaue Farbe auf folgende Art verfertigt: 4 Loth Indigo werden in einem kegelartigen kupfernen Kessel vermittelst einer eisernen Kugel mit Wasser fein abgerieben, 6 Loth ungelöschten Kalk, 4 Loth Pottasche, 4 Loth Auripigment auf 1 Quart Wasser gerechnet, zerstossen hineingeschüttet und über dem Feuer gehalten, bis man kaum einen Finger darinnen leiden kann. Dann zeigt sich ein Kupferhäutchen und die Farbe unter demselben ist grün. Sie wird mit ¾ Gummi verdickt. c. **Zum Lackiren** giebt Ultramarin das schönste, aber auch theuerste Blau. Man nimmt daher auch wohl abgeriebenes Bergblau, mit Lackfirnis vermischt und auf die leimgetränkten Sachen gebracht. Selbst geschwemmte Schmalte wird darzu gebraucht. d. **Der Gips** wird blau gefärbt, indem man ihn mit Wasser anmacht, in welchem Attichbeere und Alaun oder auch Brasilienspäne und Alaun gekocht und vermittelst des Durchseigens wieder

der abgesondert worden sind. e. Blaue Farbe zum Holz erhält man, wenn man 4 Unzen Turnesol in 3 Maas mit gelöschtem Kalk bereitetem Wasser 1 Stunde lang kochen läßt. f) Das Horn wird blau gefärbt, wenn man ein Becken von Meßing mit Salpeter bestreicht, im Feuer glühet, Kalkwasser darein gieset und es rührt. In diesem blauen Wasser läßt man das Horn länger oder kürzer liegen, je nachdem es mehr oder weniger blau seyn soll. g. Zum Wachs nimmt man Oelblau mit Terpentin und schmelzt es darunter. Ultramarin mit venetischem Terpentin vermischt, ist sehr theuer. h. Der Hafner bereitet seine blaue Glasur aus Schmalte, Braunstein, Menning, Salz und Sand, trägt sie kalt auf und brennt sie sodann ein. Blau (viol.) s. Violet.

Blaufarbenwerke, darinnen die Schmalte verfertigt wird. Es kommt dabey so wohl auf die gute Beschaffenheit und richtige Proportion der zur blauen Farbe gehörigen Ingredienzien, als auch auf eine vernünftige Einrichtung aller dabey erforderlichen Anstalten an. Die Versetzung verschiedener Arten von Kobald in gehöriger Proportion giebt bessere Farbe, als jede allein genommen. Die weißesten Kieselsteine oder Sand, die es auch nach dem Glühen bleiben, sind besser als andere, so wie das weiche Wasser und welches keine mineralische Theile bey sich führt, den Vorzug hat. Je mehr solche Theile darinnen angetroffen werden, desto weniger taugt es zum Ablöschen, Pochen und Schlagen der blauen Farbe. Auch müßen Oefen, Pochwerke, Mühlen u. d. g. sich in gutem Stande befinden. Man trift in Meissen 4 solcher Werke an, die in sehr gutem Stande sind, meistens Privatpersonen gehören, und des Bergrechts genießen, nämlich das kurfürstliche gedoppelte Werk zu Oberschlemma. 2. Das Schindlerische,

rische an der Mulde. 3. Das Pfannenstielische, alle 3 ohnweit Schneeberg. 4. Das Zschopenthaler, bey Zschopau. Man hat auch anderwärts dergleichen angelegt. S. auch blaue Farbe.

Blauanlaufen, fr. *Couleur d'eau.* Diese Verzierungen geben Stahl- und Eisenarbeiter dergleichen Metallen, wenn sie solche, nachdem sie wohl gefeilt und polirt sind, über eine Kohlenglut oder glühendes Blech halten, da sich denn eine strohgelbe, weiter goldgelbe, rothe und zuletzt violblaue Farbe zeigt. Diesen Zeitunkt muß man wohl beobachten, und die angelaufene Arbeit schnell vom Feuer nehmen, weil man sonst bey längerm Verzug blos violette oder gar aschengraue Farbe erhält. Will man Blumwerk oder andere dergleichen Verzierungen darauf bringen, so mahlt man sie mit Oelfarben darauf, nachdem sie schon angelaufen ist, begieset die leeren Plätze mit destillirtem Eßig, der das Blau wegnimmt, und wischt dann die Farbe sauber mit einer Kohle ab.

Blauel ist ein aus Buchen verfertigtes 7 Zoll breites 8 — 9 Zoll langes und $1\frac{1}{2}$ Zoll dickes, vorne aber mehr verdünntes und unten glattgemachtes Holz mit einer Handhabe aus dem nemlichen Stück, womit beym Bleichen die gebauchte und darauf ausgewaschene Leinwand, oder von der Wäscherinn die gebrühte und naß aufeinander gelegte Leinwand ausgeklopft wird. Man braucht dasselbe auch zum Mangen, indem man es auf die über ein glattes, rundes Holz gewickelte Leinwand fest aufsetzt und sie damit hin und her rollt.

Blaue Mähler sind überhaupt Flecken, welche von einem Stoß oder Quetschung herrühren, die die Haut zwar wenig verletzt, aber Ursache ist, daß unter derselben etwas Blut austritt. Man braucht dagegen warmen Wein, oder andere zusammenziehende

und

und stärkende Mittel, und heilt sie dadurch mit leichter Mühe, wenn die Quetschung nicht sehr stark gewesen ist. Insonderheit sind **blaue Mähler auf dem Huf der Pferde** geronnenes Blut, das sich zwischen dem Horn oder zwischen der Sohle und dem Leben von einem Stoß sammelt und einen schwarzblauen Flecken giebt; aus diesem Blut entsteht nach und nach Eiter, welches immer weiter um sich frißt, und endlich durch die Krone sich einen Ausgang verschafft. Die Sohle muß sogleich ausgenommen werden, da man dann das Blut oder schon den Eiter findet. Man nimmts gelinde durch einen Schwamm mit Brandwein weg, legt eine Salbe von Terpentin, Eyergelb und Brandwein auf und besteckt das Eisen, welches man aufheftet, lose mit Spänen. Nach 48 Stunden nimmt man den ersten Verband ab, und wo das erstemal schon Eiter gefunden worden ist, untersucht man nun, was etwa sonst für Schaden verursacht worden ist, und fährt mit obigen Mitteln fort. Ist aber, wie oft geschieht, das Horndurchfaulen damit verknüpft, so heilet man es nach der Weise, die unter diesem Artickel vorkommen wird. Davon sind die blauen Mähler unterschieden, welche durch Austrocknen des Fußes, Mangel an Nahrungssäften oder Verstopfung der Gefäße erzeugt werden, und dabey sich eingezogene Wände zeigen. **(Dürre blaue Mähler.)** Man nimmt die Sohle ebenfalls aus und verfährt, wenn man den Eiter gefunden hat, wie bey dem Horndurchfaulen. Damit aber der Fuß wieder seine rechte Gestalt erhalte, so kann man entweder die Strahlen an der Ferse öffnen, oder auswärts auf der Wand des eingezogenen Theils einige Ritzen mit dem heißen Eisen machen, wobey man aber sorgfältig sich hüten muß, um die Krone nicht zu beschädigen. Da dieses Uebel gerne bey der geringsten Gelegenheit wiederkommt, so muß

man sich, um es zu verhindern, wöchentlich 2 bis dreymal einer guten Huffsalbe bedienen, und den Huf ringsumher einen Finger breit unter der Krone damit bestreichen. S. Huffsalbe.

Blaue Montäge sind Feyertage, welche sich die Handwerksgesellen in jeder Woche selbst herausnehmen, und an denselben nicht arbeiten. Ordentlich ist es der Montag, den sie dem Sonntag noch zugeben, vielleicht, weil manche von ihren Meistern gezwungen werden, noch einen Theil des Sonntags hindurch zu arbeiten; aber man nennet auch zuweilen andere Tage, an denen sie müßig gehen, eben so. Da dieser Mißbrauch dem Staat jährlich so viele tausend arbeitsame Hände eine Zeit von ein halb hundert Tagen hindurch entzieht, und also im Ganzen einen beträchtlichen Schaden bringt, so sind nicht nur verschiedene Reichsgesetze, sondern auch in vielen einzelnen Ländern geschärfte Verordnungen dagegen ergangen, wie erst kürzlich wieder in den preussischen Staaten geschehen ist.

Blauen oder **Bläuen** heißt 1) eine blaue Farbe geben. Die Wäsche wird geblauet, wenn das Frauenzimmer sie aus einem mit blauer Farbe vermischten Wasser auswinden läßt, um die Weiße desto blendender zu machen, oder unter die Stärke blaue Farbe nimmt. Die feine Leinwand wird von den Bleichern, vermittelst eines Wassers, darinnen etwas Stärke nebst holländischem Lasurblau zergangen ist, geblauet, und die Battiste erhalten gemeiniglich 2 Bläuen. Beym Bleichen der Seide bedient man sich kalten Wassers, darinnen etwas Seife und Indigo zergangen ist. 2) Heißt Bläuen auch etwas mit einem Hammer oder Holz weich schlagen, z. E. gedörrtes Fleisch oder Fische, sonderlich den Stockfisch. Der Flachs wird mit einem runden Stück Holz (Bläuer) gebläuet, so bald er vom Dörrofen

ofen kommt. Das gekochte und getrocknete Garn bläuet man, damit die Fäden sich leicht von einander absondern lassen.

Blauer Schluf ist eine blaue Thonerde, welche nach einer gewißen Zubereitung beym Wasserbau, Brunnenstuben, Brunnenkasten, Fischteichen u. d. g gebraucht wird, und das Durchdringen des Wassers, vermög seiner Fettigkeit hindert. Er wird im Spatjahr gegraben, getrocknet, und nachdem er die Winterkälte ausgehalten hat, in einer Grube mit Wasser verschiedenemal wohl ausgelauchet und dann in Gewölbern vor der Sonnenhitze verwahrt und zum Gebrauch aufbehalten.

Blaufellchen, Baal, Balchen, Blauling, Felch, Gangfisch, *Salmo bezola*, *Albula caerulea*, ist ein Fisch 14 bis 17 Zoll lang, $\frac{3}{4}$ bis $1\frac{1}{4}$ Pf. schwer, der sich blos im Bodensee findet, und mit dem Hering eine Aehnlichkeit hat, aber von blauer Farbe. Er wird vom May bis in den September in erstaunender Anzahl gefangen, verliehrt sich aber nachher und kommt erst im November, da er laicht, wieder zum Vorschein. Dann geht der Fang wieder an, aber nur auf kurze Zeit, denn der Fisch begiebt sich nun in die Tiefe. Sein Fleisch ist vest, weiß und zart, wohlschmeckend und gesund, und wird weit und breit verschickt, daher er einen beträchtlichen Handelszweig abgiebt. Der Weißfisch oder Weißfellchen ist von ihm unterschieden, größer, aber lange nicht so niedlich und nur auf dem Rucken blau. Doch wird er ebenfalls häufig gefangen und eingesalzen verschickt. Die ganz jungen von beyden Arten heißen **Heuerling** oder **Maidel**, zweyjährig **Stüben**, dreyjährig **Gangfisch**, vierjährig **Ränken**, fünfjährig **Halbfelch**, sechsjährig **Dreyer**, siebenjährig **Blau**- oder **Weißfellchen**.

Blaufeuer war sonst bey den Eisenhammerwerken eine Art von Feuer, darauf mehr als an einem Rennfeuer, weniger als im hohen Ofen geschmelzt werden kann. Das Eisen wird zwar härter, aber der Stutz kommt dem hohen Ofen nicht bey. S. **Blauofen.**

Blauholz, s. Kampecheholz.

Blaukohl, s. Kohl.

Blaumieser, s. Blamieser.

Blauofen ist ein Eisenschmelzofen, rund und ungefähr anderthalb Ellen weit ohne Gestell und Vorheerd. Er ist nicht häufig mehr eingeführt, da man den hohen Ofen nützlicher findet.

Blauschecke ist ein scheckigtes Pferd, das blaue Flecken auf weißem Grunde hat.

Blauschimmel, ein Pferd, dessen weiße Farbe etwas ins Bläulichte fällt.

Blech, lat. *Bractea*, *Lamina* fr. *Lame*, heißt ein jedes Metall, welches auf Blechhämmern durch den Hammer vermittelst des Wassers getrieben wird, oder durch andere Behandlung zu Platten geschlagen worden ist. Man hat daher Gold- Silber- Kupfer- Meßing- Zinn- Bley- und Eisenblech. Sie sind eine sehr nützliche Waare, daraus mancherley Arbeiten verfertigt werden, und es wird ein starker Handel damit getrieben, vornämlich mit Kupfer- Meßing- und Eisenblech. Da dieses letztere insgemein unter dem Namen Blech vorzüglich verstanden wird, so handle ich hier blos von diesem und verweise in Ansehung der übrigen auf die Artickel Kupferblech, Meßingblech u. s. w. Das Eisenblech wird auf Blechhämmern verfertigt, die sonst hauptsächlich in Schweden und Sachsen angetroffen wurden, nun aber auch im Brandenburgischen, in Wien, in Wernigerode und anderwärts gefunden werden. Eine Fabrick, die dem Besitzer sehr einträglich ist, da

da diese Waare stark verführt und über Hamburg in Portugal, Spanien, Frankreich und Italien eingebracht wird. Man hat schwarzes und weißes Blech, davon das eine natürliche seine Farbe behält, das andere überzinnt ist; und in Ansehung der Stärke wird es in Kreuzblech oder X (die stärkste) Foder- oder Futterblech (die mittlere) und Senkler (die feinste und schwächste Sorte) eingetheilt. Von den beyden erstern sind in jedem Faß 450 von letzterm 600 Blätter. Man hat auch Mittelgattungen dazwischen, dahin gehören die Doppelbleche und sogenannte Enkel, und alle diese Eintheilungen beziehen sich auf die schwarzen sowohl als weißen Bleche. Die Enkel und Kreuz haben neben den Buchstaben an dem obern Faßboden in der Mitte ein X. und die Doppelkreuze zwey XX. die Senkler aber einen Stern und die Foder keines von beyden. Bey den weißen Blechen sind alle Zeichen weit auseinander, bey den schwarzen aber stehen sie enge beysammen, und haben außerdeme die schwarze und weiße Bleche keine verschiedene Zeichen. Es wird das beste und geschmeidigste Eisen zu den Blechen erfordert, weil es sehr ausgedehnt werden muß, und ihre Güte erkennt man daran, wenn sie allenthalben gleich dick, auf beyden Seiten glatt ohne zurückgelassene Spuren vom Hammer und nirgend schiefricht oder löcherricht sind. Das schwarze Blech besteht in Tafeln, welche bey dem schwachen kleiner und beym starken größer sind. Es wird zu mancherley Geräthschaften verarbeitet und pfundweise bezahlt. Man picht es auch zuweilen, wenn man es heiß macht und mit Pech überstreicht, um ihm sowohl eine schöne schwarze Farbe zu geben, als auch es vor Rost zu bewahren. Das weiße Blech wird, um eben diesen Endzweck zu erreichen und zugleich der Zierlichkeit halben, durch die Verzinnung gemacht. Man reinigt es nämlich zuerst in

einer Beize von geschrotenem und mit heißem Wasser begoßenen gegohrnen Roggen, um die Schwärze wegzuschaffen, indem man es eine Zeitlang darinnen liegen läßt, und dann mit Sägspänen blank macht. (Mit gekochten und gestampften Erdäpfeln, zu welchen Sauerteig und laulicht Wasser kommt, wird dieser Endzweck ebenfalls und wohlfeiler erreicht, als mit Roggen.) Man bedient sich nun eines eigenen Ofens, in dessen Oefnung eine Pfanne genau einpaßt, worinnen das Zinn liegt und der mit beweglichen Thüren und Zuglöchern, die man verschliessen kann, versehen ist, um das Feuer genau regieren zu können. Nicht nur das Blech wird mit warmem Unschlitt, worunter Kienruß gemengt worden ist, bestrichen, sondern auch das fliesende Zinn ist mit einer Scheibe Unschlitt bedeckt, wodurch die Zinnasche auf der Oberfläche verhindert und eine gleichförmige Verzinnung befördert wird. Die Verzinnung geschieht meistens zu zweyenmalen. Das erstemal mit sehr heißem und flüßigem Zinn ganz dünne, das andere mal bey vermindertem Feuer etwas stärker. Endlich werden die Tafeln mit Kleye vermittelst eines Tuchs abgerieben.

Vom Gebrauch des Eisenblechs zu Bedeckung der Dächer, s. Dach.

Das Blech des Hutmachers ist eine Platte von Kupfer oder Eisen, 2 Schuh im Durchschnitt, welche den Feuerheerd bedeckt und wenn sie erwärmt worden ist, mit 2 Stücken grober angefeuchteter Leinwand belegt wird. Wenn man nun dem Hute Leim gegeben hat, besprengt man die auf dem Blech befindliche Leinwand und hält die geleimte Seite des Hutes auf dieselbe, da sich dann durch den aufsteigenden Dunst aller Leim in ein paar Minuten in den Filz zieht.

Blechanstreichen. Dies geschieht bey Dächern gemeiniglich, um sie vor dem Rost zu verwahren, und zwar mit rother Farbe, als der wohlfeilsten. Indessen ist sie dem Blech nicht wenig schädlich, da Luft, Wärme und Kälte das Oel bald verzehren, und nur ein rother Schorf zurückbleibt, der durch die aus der Luft gesammelten Salze zur Verzehrung des Eisens hilft. Besser wäre es also, einem solchen Dach den Anstrich mit Kienruß und einem starken Leinölfirnis zu geben. Eine vorzüglich gute Art desselben ist, wenn man zu einer Kanne Leinöl 4 Loth ganzen Ambra und 8 Loth Silberglätt nimmt, mit einem Hammer gröblicht zerschlägt und in einem kupfernen Kessel alles zusammen bey gelindem Feuer ohne Umrühren kocht, bis es so heiß ist, daß eine Feder im Oele verbrennt und so weich, daß man es mit dem Finger leicht zerbrechen kann.

Blechbret ist bey den Pochwerken ein Bret, wodurch das Blech, vermittelst dessen das Kleingestossene vor dem Trog zurücke gehalten werden kann, an seine Stelle bevestigt wird, und welches gemeiniglich beym Austragloch angebracht zu werden pflegt.

Blechfeuer. Dadurch versteht man bald auf Blechhammern das Feuer, bey welchem die Frischeisenstücke zu Blech geschlagen werden, bald die ganze Werkstätte mit den dazu gehörigen Werkzeugen, z. B. wenn man sagt: von einem Blechfeuer können wochentlich 1900 Blätter verzinnt werden.

Blechfilzen, eine Arbeit des Hutmachers an gemeinen Hüten. Sie geschieht auf einer feststehenden Tafel, die eine runde Oefnung mit einem Filz hat, in welche eine gegossene eiserne Platte gelegt und solche durch ein unter ihr befindliches Feuer zu einem gewissen Grade erwärmt wird.

Blechhammer. Ein Hammerwerk, wo Bleche geschlagen werden, nicht sehr von den Stabhämmern unterschieden, wo man Schien- und Stabeisen schmiedet. Es giebt Eisen- Kupfer- und Meßingblechhämmer, die ihre **Blechmeister**, **Heerdschmiede**, **Glanzer**, **Zinner**, **Uhrwäller** und **Lehrjungen** haben, und in der Einrichtung nicht völlig einerley sind. Sie werden gewöhnlich an das Wasser gebauet, von ober- mittel- oder unterschlächtigen Rädern getrieben, und die Welle, an welcher das Wasserrad bevestigt ist, hebt vermittelst der **Hebedaumen** die Blechhämmer.

Blechhütte ist das Gebäude, in welchem durch den Blechhammer das Blech geschlagen wird, und in welchem allenfalls Zinnöfen, Wasserkästen zur Beize des Eisenblechs u. d. g. angetroffen werden.

Blechlöthen. Das schwarze Eisenblech wird blos durch das Falzen oder durch Niedte vereinigt, nicht durch das Löthen, wohl aber das weiße vermittelst des Zinnloths, welches etwas schlechter als das zum Meßing gehörige, nämlich mit mehr Bley vermischt und also auch großblümiger ist. Man bestreicht die Löthstelle mit Wasser, streuet etwas Kolophonium darauf, und bringt mit dem heißen Kolben das Loth an den gehörigen Ort.

Blechmaaß wird ein eisernes Blech mit Ritzen von allerley Größe genannt, an welchem der Goldarbeiter die Probe macht, ob das gehämmerte Goldblech allenthalben gleich dünn ist.

Blechmann heißt in den ungarischen Bergwerken das Weißgüldenerz.

Blechscheere. Man hat auf den Blechhämmern die große Scheere, das Blech zu schneiden, kleiner ist sie ein Werkzeug derer, die dergleichen geschlagenes Metall verarbeiten, und ihre Einrichtung ist bey jeden solchen Profeßionisten in etwas verschieden.

Blech-

Blechschläger bedeutet bald die Arbeiter auf Blechhämmern, bald diejenigen Handwerker, die das Blech verarbeiten; so wie man im gemeinen Leben sowohl den Blechmeister auf dem Hammer, als den Pfannenmeister **Blechschmied** nennt.

Blechschmied, s. Klempner.

Blechstempfel ist in den Bergwerken der andern Pochstempfeln ganz ähnliche, vor dem Vorsetzblech stehende Stempfel.

Bleichen heißt überhaupt einer Sache eine weiße oder blässere Farbe verschaffen, als ihre natürliche ist, und geschiehet bey vielerley Dingen, als bey dem Eisen mit Scheidewasser und Zinn, bey wollenen Zeugen mit Seife, oder Kreide und Indigo oder Schwefel, bey dem Wachs durch Kochen, Walzen und Begiesen an der Sonne, bey den Haaren durch Lauge, Beizfarbe und Kochen u. s. w. Insonderheit aber braucht man diesen Ausdruck von Leinwand, Garn, Zwirn, Kottun und dergleichen Arbeiten, denen man eine weiße Farbe geben oder dieselbe erhöhen will. Wer einen schicklichen Platz und Wasser hat, kann diese Arbeit selbst verrichten, und ich habe gefunden, daß in solchem Fall die Leinwand zum öftern aufs schönste ausfällt, und daß zwar an Kosten wenig erspahrt wird, aber die mehrere Güte des Tuchs Mühe und Arbeit reichlich ersetzt. Man legt es, wo möglich schon im Frühling, als der besten Zeit zum Bleichen, an einen bequemen Ort des Gartens oder eines andern Grasbodens an die Sonne, begieset es zum öftern mit Deich oder Flußwasser, oder wenigstens solchem, das eine Zeitlang an der Sonne gestanden ist, und wendet es fleißig um, damit beyde Seiten einander [illegible]ch werden. Muß man aus Furcht des Stehlens die Leinwand alle Abend ins Haus nehmen, so kann auch täglich dieses Umwenden geschehen. Alle Wochen wird sie ein-

einmal und zwar meistens am Sonnabend gelauget, damit sie den Sonntag über in der Lauge liegen bleiben kann, Montags früh aber ausgewaschen und wieder an die Sonne gelegt, und dieses geschiehet 5, 6, 7 und mehrmal, bis sie den Grad der Weiße erlangt hat, den man ihr geben will. Man wäscht sie nun aus, trocknet sie und bringt sie auf die Mange. Da aber heut zu Tage die Bleichkunst als eine besondere Profeßion anzusehen, und unter andern in Ulm, Memmingen, Ellwangen, Aurach, Weinsperg, Blaubeuern, Mannheim, Heilbronn, noch mehr in Schlesien und vorzüglich in Holland weit gebracht worden ist, so wird unter dem Namen Kultur und Leinwand noch mehr davon anzuführen seyn, so wie ich auch in Ansehung des Wachses, der Haare u. s. f. den Leser auf diese Artikel verweise.

Von der Brauchbarkeit der Aronwurzel zum Bleichen der Leinwand ist unter dem Wort **Aron** nachzusehen.

Bleiche, der Ort, auf welchem man bleicht. Ein Grasboden von Unreinigkeit befreyet und weder Überschwemmungen noch reißenden Wirbelwinden ausgesetzt, der den ganzen Tag die Sonne und in der Nähe stehendes Wasser hat, hinlänglich umfangen ist, die Thiere abhalten zu können, und dem Besitzer im Gesicht liegt, um diese abzuschrecken, ist die bequemste Art zu diesem Geschäfte.

Bleicher oder **Blaichert**, eine Gattung von leichtem Rheinwein, welcher am Niederrhein zwischen Koblenz und Andernach ꝛc. roth und am Oberrhein um Hünningen herum weiß gefunden wird.

Bleichhaus, s. Leinwand.

Bleichwand oder **Bleichwerk** ist die Arbeit, da die Felder einer Riegelwand nicht ausgemauret, sondern ausgereist (mit Spachen oder Schindeln durchflochten) und mit Leim, worein Stroh getreten ist, beklei-

bekleidet werden. Es ist dieses an manchen Orten das Geschäft eigener Leute, die aber nicht zünftig sind.

Blende heißt 1) eine spanische Wand oder Verschlag, wodurch man verhindert wird, etwas zu sehen. 2) Der Buchwaizen. 3) Eine Vertiefung in der Mauer, die das Ansehen eines Fensters oder einer Thüre hat, aber nicht wirklich zu diesem Endzweck gebraucht wird, sondern nur um der Symmetrie willen angebracht ist. 4) Blende oder Glimer ist eine blättrigte, sehr feste, verschiedentlich gefärbte, und mit andern Steinen eingesprengte Bergart, die Eisen, Zink, Schwefel, Arsenik und unmetallische Erde enthält. Man findet sie häufiger bey groben als edeln Geschicken, und sie hält bey jenen oft lange an und dergleichen Gänge werden alsdenn ziemlich taub; doch gilt das hauptsächlich von der schwarzen Blende, denn die rothe und gelbe ist bisweilen ein Merkmal guter Anbrüche. Bey edlen Geschicken ist sie zuweilen ziemlich reich an Silber und ein Zeichen dauerhafter Anbrüche.

Blendfenster, eine mit ölgetränktem Papier bezogene Rahme, die der Kupferstecher bey seiner Arbeit ans Fenster stellt, um immer gleiches Licht zu haben, und zu verhindern, daß kein falsches Licht auf die Platte fällt.

Blendleder, **Augenleder**, **Scheuleder**, ist ein halbrundes, auf beyden Seiten des Zaums neben den Augen der Pferde befestigtes Leder, welches sie das, was auf der Seite ist, nicht sehen läßt. Man braucht sie bey scheuen Pferden, und bey solchen die Maschinen oder Räder herum treiben, damit sie nicht schwindlicht werden. S. Augenleder.

Blendlinge. Dieses Wort zeigt oft Thiere an, die von Eltern aus ungleichen Gegenden fallen, z. B. ein Lamm von einem einheimischen Schaaf und spani=

spanischen oder englischen Widder; einen Hund, den man von einer dänischen oder andern niedrigen und glatthärigen Hündin bekommt, welche von einem Windspiel belegt ist. Sie sollen vorzüglich gut zur Fuchsjagd seyn.

Blendrahme, eine hölzerne Rahme, worauf die Leinwand zum Mahlen aufgespannet wird.

Blendsteine sind eine Gattung gebrannter Ziegelsteine 16 bis 18 Zoll lang, 5 bis 8 breit, ¾ bis 1 Zoll dick und mit 2 Löchern, um Nägel durchschlagen zu können, versehen. Man braucht sie zu Verblendung der Gebäude.

Bleßwerk ist die Einfassung des Ufers mit Faschinen, welche bis auf den Grund mit einer Abdachung versehen ist, um den Einbruch des Strohms zu verhindern.

Bletzen sind beym Bergbau Federn oder eiserne Keile, die in das klüftige Gestein getrieben werden, um die verfahrnen Wände damit zu gewinnen.

Bletzfaß, ein Faß, worinnen in den Kupferhämmern die harten Stücke abgelöscht werden, oder auch worein der Kupferschmied die Kessel setzt, damit sie ihre Farbe bekommen.

Bleueleisen.

Bleuelgewicht.

Bleuelschwinge, s. Feldgestänge.

Bleuel. Bey Bergwerksmaschinen wird die Schaufel oder das Blatt eines Krummzapfens oder auch die Pfanne der Berghaspel genannt, worinnen die Zapfen desselben laufen.

Bleueleisen heißt beym Bergbau ein Eisen, welches am Kopf viereckigt, in der Mitte rund und am Ende wie ein langer starker Nagel geformt ist. Man hat ihrer 2 zum Hornhaspel nöthig. Der Kopf ist in das Haspelhorn eingelassen, der runde Theil dreht sich in dem Pfadeisen oben auf den beyden Ständern, und

und das untere Theil wird in den Rundbaum oder die Walze an beyden Enden eingetrieben.

Bley, lat. *Plumbum*, oder *Saturnus*, fr. *Blomb*, ist ein unedles Metall, weicher als alle übrige, dicker als das Zinn und nach dem Gold, der Platina und dem Quecksilber am schwersten. Es verliehrt im Wasser von seinem Gewicht nur $\frac{1}{12}$ bis $\frac{1}{11}$ und ein Kubikfuß davon wiegt 828 Pfund. Es ist unter allen Metallen am wenigsten zäh, denn ein Bleydrath von $\frac{1}{10}$ Zoll im Durchschnitt reißt bey $29\frac{1}{4}$ Pf. So glatt und glänzend es ist, wenn man es durchschneidet, so bald nimmt es an der Luft einen geringen grauen Rost an, indessen widersteht es doch länger als das Eisen und Kupfer dem Wasser und der Luft, ehe es zerstöhrt wird. Man kann es sehr leicht und lange, ehe es glühend wird, in den Fluß bringen, nämlich schon in einer Hitze von 550 fahrenheitischen Graden, und es macht in diesem Fall, wie das Zinn, auf seiner Oberfläche eine graue Asche. Es löset sich in allen Säuren auf, und läßt sich mit andern Metallen verbinden, das Eisen ausgenommen. Man findet es nie gediegen, (obgleich Schönwald und Massel in Schlesien als Beyspiele angeführt werden, so hat Lehmann doch nach genauer Untersuchung die dort befindlichen angeblich gediegenen Bleykörner für wirklich ausgeschmolzenes Bley erklärt) sondern in seinen Erzen, welche gepocht und geröstet und darauf in besondere Schmelzöfen gebracht werden, da das Bley durch eine Rinne abfließt und die erdigten Theile zurückbleiben. Da es meistens Silber enthält, so wird es dann auf dem Treibheerde davon geschieden. Es wird fast in allen Bergwerken Deutschlands angetroffen, und das Kärnthische, Freybergische, Villachische und Goslarische ist nach dem Englischen das beste. Das, welches man in Frankreich findet, kommt fast alles aus England, doch wird auch daselbst

selbst pohlnisches und deutsches Bley, jenes von den Holländern und dieses über Hamburg eingeführt. Das Englische wird nach Fudern, einem fingirten Gewicht verkauft, welches nach dem Unterschied der Oerter $19\frac{1}{2}$ bis 22 Centner von 112 Pf. hält. Das deutsche hingegen wird in Hamburg, wo ein starker Handel damit getrieben wird, nach Schiffpfunden von 280 Pf. gerechnet. Man hat es sowohl in Blöcken oder Bleyklumpen von 100 bis 500 Pf. als auch in Rollen von $\frac{1}{4}$ Zoll und weniger in der Dicke und hält es für vorzüglich gut, wann es rein, schwer, leicht zu schneiden, weiß und glänzend und gelind anzufühlen ist.

Der Nutzen des Bleyes ist manchfaltig. Da es der Grund zur Scheidung der edeln Metalle von den unedeln ist, indem es sich sehr leicht mit denselben verbindet, in einem starken offenen Feuer aber sehr leicht wegraucht, oder mit den kalcinirten unedlen Metallen sich in Glas verwandelt, welches bald in die Kapelle dringt und die edeln Metalle rein zurücke läßt, so ist es in der Metallurgie unentbehrlich. Man braucht es ferner zu den Glasuren bey Porcellain, Emaille und irdenen Geschirren, weil der Bleykalk das zärteste und leichtflüßigste Glas giebt. Der Mahler kann Bleyweiß, Schiefer- und Kremserweiß, Mastikot, Menning zu Farben und die Glätte zum Firniß nicht wohl entbehren. Der Zinngieser verfälscht damit das Zinn, braucht es aber auch, so wie der Blechschmied zu Verfertigung seines Schnellothes. Da Schrot und Kugeln zum kleinen Gewehr von Bley sind, so ist dessen Nutzen im Krieg, in der Jägerey u. s. w. unwidersprechlich.

Man verfertigt daraus auch Gewichte, die sich aber nach und nach abnutzen, allerley Gefäße, als Dintenfässer, in denen sich die Dinte gut hält und sehr schwarz wird, Tobacksbüchsen und Do-

sen

sen u. d. g. und in der Baukunst wird es zu Statuen, Dachrinnen und Wasserleitungen gebraucht, auch bedeckt man damit starke und dauerhafte Gebäude, als Kirchen, Thürme u. s. w. in welchem Fall das Rollenbley aneinander gefalzet und mit Oelfarben angestrichen werden muß, s. **Bleydach.** Hingegen wenn es zu Wasserbehältern und Röhren gebraucht wird, muß es sorgfältig gelöthet werden, damit es dem Wasser widerstehe, und noch besser sind die Röhren, die man aus dem Ganzen gieset. Um das Eisenwerk in Stein zu befestigen, werden Löcher, in welche das Eisen eingesetzt wird, in den Stein gemeiselt, unten weiter als oben, in das Eisen Lücken eingehauen und mit geschmolzenem Bley das Loch ausgefüllt. Da aber das heiße und flüßige Bley einen größern Raum einnimmt, als das kalte, und also die Festigkeit dadurch leidet, so rathen andere lieber einen guten Kütt an. Vom Gebrauch des Bleyes für den Glaser, s. **Bley (Fenster)**

So wenig man den Nutzen des Bleyes, äusserlich gebraucht, in der Chirurgie läugnen kann, wenn die gehörige Vorsicht angewandt wird, denn ohne diese kann es allerdings schädlich werden, z. B. bey Zurücktreibung der Krätze und des Ausschlags, Bestreuung der wunden Theile eines Kindes mit Bleyweiß; so gefährlich ist es für die Gesundheit beym innerlichen Gebrauch. Es führt ein langsames Gift bey sich, dessen Ende Verstopfungen und tödliche Auszehrungen sind, wie denn auch bey dem bekannten *Poudre de Succession* der Bleyzucker zum Grunde liegt. Daher sind Leute, welche Bley graben, in Bley arbeiten oder mit Glätte und Bleyweiß umgehen müssen, vielen übeln Zufällen ausgesetzt und sterben so oft an einer schleichenden Auszehrung, besonders wenn der Grund des Uebels nicht entdeckt und bey Zeiten mit Eßig und andern Säuren geholfen

holfen wird. Man hat also Ursache, sich vorzusehen, daß man Speise und Trank nicht aus bleyernen Gefäßen genießt; man muß bey bleyernen Wasserröhren, in deren Winkeln sich nach und nach leicht der Bleyzucker in Gestalt eines weißen Pulvers ansetzt, wo möglich, die Vorsicht brauchen, daß sie zu Zeiten gereinigt werden, zu welchem Ende es gut ist, wenn sie auseinander geschraubt werden können; und von dem Wein, der einen Zusatz von Bleyglätte hat, damit er süßer werde, und also aus Gewinnsucht vergiftet ist, sich mit Sorgfalt hüten. Man erkennt ihn, wenn man einige Tropfen Opermentauflösung darunter mischt, da denn der Wein eine schwarze Farbe annimmt. Selbst der Rauch, welcher beym Schmelzen des Bleyes aufsteigt, ist der Gesundheit höchst schädlich.

Bleyarbeit. Wenn in den Hüttenwerken die Silbererze mit bleyhaltigem Zuschlag geschmelzt werden und das Silber in das Bley gerrieben wird, nennt man es Bleyarbeit. **Roharbeit** hingegen ist, wenn das Erz ohne allen Zuschlag ausgeschmelzet werden kann.

Bleyasche, Bleykalk, ist der grauweißliche Kalk, in welchen sich das Bley zuerst im Feuer verwandelt, und welches zum Poliren gebraucht wird. Das Bley wird in einem darzu errichteten Ofen bey einem gewißen Grade des Feuers, damit weder die Arbeit verlängert werde, noch der Kalk mit dem noch übrigen Bley zu einer Glätte zusammen backe, in einer eisernen Pfanne im Fluß erhalten und fleißig umgerührt. Wann sich alles in ein Pulver verwandelt hat, röstet man es noch einige Zeit unter beständigem Umrühren bey gelindem Feuer, bis es sich zerreiben läßt, und schlägt es durch ein feines Sieb. Wenn man den Bleykalk länger kalcinirt und bey beständig darüber streichender rußiger Flamme immer fort rührt und endlich das **Bleygelb, Maßikot,** *Cerussa citrina,*

trina, *minium flavum* daraus, und wenn man das Kalciniren noch weiter fortsetzt und sich endlich des gewöhnlichen Reverberirfeuers, doch immer mit rußigen Holzflammen, bedient, erhält man zuletzt Menning.

Bleyblech. Man gieset das Bley in Platten, oder zerstückt das Rollenbley und dehnt es durch eine Maschine, die den Streckwerken in den Münzen ähnlich ist und aus stählernen Walzen besteht, zu einem zarten Blech. Dieses Blech wird um einen Kloß oder Form gewickelt, gelöthet und Schnupf- oder Rauchtoback darein gepackt, auch werden damit Tobacksdosen ausgefüttert u. d. g. m.

Bleydach, welches mit Rollbley, das in Tafeln aneinander gefalzt oder gelöthet ist, gedeckt wird. Da mit einer Rolle Bley 12 Fuß lang und $2\frac{1}{2}$ Fuß breit, 30 Quadratfuß belegt werden können, so ist es leicht zu berechnen, wie viel zu einem ganzen Dache erfordert wird, nur daß man nicht vergesse, in Anschlag zu bringen, was wegen des Falzes abgeht. Dergleichen Dächer wären wegen ihrer Dauerhaftigkeit vorzüglich, wenn nicht Hitze und Kälte durch die damit verknüpfte Ausdehnung und Zusammenziehung des Bleyes Risse verursachten; die im Bley zuweilen befindlichen Sandlöcher (denn die Rollen werden auf Sand gegossen,) größer würden und die Nässe durchliefe; bey Feuersgefahr das schmelzende und herabfließende Bley den Rettenden Schaden brächte; und endlich wenn nicht ein beträchtlicher Aufwand darzu erfordert würde, da der Centner Rollenbley in der Fabrick 8 Rthlr. 8 Gr. kostet.

Bleyen, die Garne, dies geschiehet, wenn der Fischer an der Seite des Garns, welche in die Tiefe sinken soll, um den Fischen den Durchgang zu verwehren, bey jeder Masche eine bleyerne Kugel befestigt. S. Netz.

Bleyen, *plomber*, heißt auch vermittelst eines Bleygewichts austheilen, ob eine Mauer senkrecht oder schräge stehet.

Bleyerde, ein verwittertes Bley, welches nahe bey Bleygängen in der Erde gefunden wird und mit dem Bleyweiß einige Aehnlichkeit hat.

Bleyerz ist dasjenige Erz, welches Bley enthält. Es kommt in metallischer Gestalt mit einer Farbe, die dem geschmolzenen Bley, das seinen Glanz hat, ähnlich ist, oder unter dem Ansehen einer Erde und eines Gesteins, oder unter der Gestalt eines Spaths und einer Kristallisation vor. Es ist von verschiedener Farbe, Gehalt und Vestigkeit und insonderheit in weicheres und härteres eingetheilt. Man findet sehr vielerley Namen von Bleyerzen, deren sich die Mineralogen bedienen, um die mancherley Gattungen auszudrücken, als: Bleyglanz oder Glanzerz, lat. *Galena*, fr. *Plomb mineral*, würfelicht Bleyerz, Bleyschweif, Bleyspath, weißes kristallinisches Bleyerz, grünes, rothes, schwarzes Bleyerz, Bleyerde, Bleyocher; allein ihre Beschreibungen derselben, so wohl der Farben als auch der innern Beschaffenheit nach, und selbst der Gebrauch dieser Benennungen sind einander so widersprechend, daß es schwer ist, die verschiedenen Meynungen zu vereinigen, deren Urheber sich doch alle auf Erfahrung und Versuche beziehen.

Der Bleyglanz ist das gemeinste, und enthält ungefähr 2 Drittheile Bley, Schwefel und ein wenig Silber, von welchem letztern fast in allem Bleyerz etwas gefunden wird. Es wird auch von den Töpfern zu ihren Glasuren gebraucht, aber die harten und kiesigte Bleyerze, die, wenn sie aufgeschlagen werden, mäusefahl aussehen und hartkörnicht sind, verderben ihr Töpfer- und Glasurwerk, hingegen werden die, welche schwer, zart und dem Anschein

schein nach fett sind, schöne Schuppen haben, und wenn man sie zerbricht, wie Spießglas glänzen, für die besten gehalten. Man bauet übrigens fast in allen Ländern Europens und insonderheit in vielen Gegenden Deutschlandes eine Menge Bleywerke.

Bleyeßig, s. Bleyweiß.

Bleyfabrick. Diesen Namen führen alle die Fabricken, wo Rollenbley, Bleybleche, Schieferweiß und Bleyweiß gemacht, oder Bleykugeln und Schrot in Menge gegossen werden.

Bley (Fabrick.) Manufakturenbley, *Plomb de fabrique, de manufacture*, sind runde Stückgen Bley, die gleich zum Anfang der Tücher oder Zeuge am Ende einer Saalleiste angehängt sind, und worauf der Name des Orts, wo sie verfertigt wurden, nebst der Jahrzahl durch Buchstaben, Zahlen oder andere Zeichen angegeben wird. Ehe sie angehängt werden, sollen die geschworne Obermeister das Tuch oder den Zeug genau besichtigen.

Bleyfaß. Es findet sich dasselbe in den Schmelzhütten, damit die Heerdstücke darinnen abgekühlet werden können.

Bleyfeder, s. Bleystift.

Bley (Fenster.) dessen sich die Glaßer bedienen, um die Fensterscheiben oder Glastafeln einzufassen und zu verbinden. Man hat Karnies- und gemeines Bley. Das erstere wird auf folgende Art verfertigt: Man nimmt zu 3 Theilen Bley einen Theil englischen Stangenzinns, gieset es zusammen in einen Einguß von Eisen, und streckt es auf der Ziehmaschine oder dem Bleyzug zu Streifen. Es besteht aber das Karniesbley nach dem Zuge aus zwey Stücken, und diese werden vor allen Dingen verzinnt, indem man sie mit Baumöl bestreicht, den heisen Kolben an das Schnelloth hält und das Bley der Länge nach damit überstreicht, darauf löthet man sie mit eben dem

Kolben in langen Stangen zusammen, aber so, daß in der Mitte eine Höhlung bleibt, in welche das Windeisen gesteckt wird, um dem Bley Vestigkeit genug gegen den Wind zu geben. Wenn nun das Glas darinnen steckt, so werden die Ecken mit dem Vergährungskolben aneinander gelöthet, und mit Plättchen oder Röschen von Meßing geziert, die man durch den Plättchenkolben aufbrennt, d. i. das Plättchen an seine Stelle bringt und mit dem heißen Kolben darauf drückt. Das gemeine Fensterbley kommt schon so, wie es zum Gebrauch fertig da liegt, aus der Ziehmaschine, und wird erst, wenn das Glas eingelegt und alles zusammengepaßt ist, verzinnt, und zugleich an den Ecken, auf die man etwas mehr Loth hinfallen läßt, gelöthet. Die Ringe um die Windeisen werden dadurch an das Bley bevestigt, daß der Glaser an den Arm schlägt, mit welchem er den Kolben hält, so fällt denn von dem daran haftenden Loth ein Tröpfgen ab und vereinigt beydes miteinander. Das Loth kauft er von dem Zinngieser in dünnen Stängelchen oder macht es selbst, indem er ein reines englisches Zinn nimmt, und demselben nach Proportion altes gutes Fensterbley zusetzt.

Bleyform, Bleystampf ist eine dicke bleyerne Platte mit vertieften Figuren, darein der Goldarbeiter die Hälfte eines goldenen Gefäßes hineintreibt und abdruckt.

Bleygang, ein Gang in den Bergwerken, der reiche Bleyerze enthält.

Bleygelb. s. Bleyasche.

Bleygieser heißt derjenige, welcher Kugeln und Schrote gieset, oder überhaupt ein jeder, der durch den Guß Arbeiten aus Bley verfertiget.

Bleyglätte, Glätte, *Lithargyrium*, fr. *Litharge* ist das Bley, welches in einem unvollkommenen glasachti-

achtigen Zustand ist, und einen großen Theil seines
brennbaren Wesens durchs Feuer verlohren hat.
Wenn man das Silber auf der Kapelle durchs Bley
abtreibt, (s. Bley) so verschlackt dieses letztere sich
und die mit dem Silber vereinigten andern Metallen,
und wird zu einer Materie, die die Figur kleiner,
glänzender, halbdurchsichtiger Blättgen hat, einiger=
massen dem Glimmer ähnlich, und dies ist die Bley=
glätte. Nach Beschaffenhtit der mit dem Silber
verbunden gewesenen Metalle wird sie mehr oder we=
niger weißlicht oder röthlicht, und heißt im ersten
Fall **Silber-** im andern **Goldglätte.** Man be=
dient sich ihrer auf mancherley Art: Der Töpfer
braucht sie, um seinem Geschirr die Glasur zu geben, ;
der Maler bewirkt dadurch, daß das Leinöl bald trock=
net, auch nimmt man sie zu einigen Glasvermi=
schungen und braucht sie zu Pflastern und andern
äusserlichen Mitteln. Von ungewissenhaften Wein=
händlern wird damit ein Misbrauch getrieben, der
die Aufmerksamkeit jeder Obrigkeit verdient, indem
sie den Wein damit verfälschen. S. **Weinverfäl=
schung.** Wie schädlich dieses Gift sey und wie
weit sich dessen Wirkung erstrecke, kann man unter
andern aus der Begebenheit sehen, die sich einst unweit
Paris zugetragen hat, da auf einem Landhaus das
Gitterwerk in den Gärten weggenommen wurde, um
ein neues dafür zu machen. Der Gärtner wollte
dieses Holz nutzen, indem er seinen Backofen da=
mit heizte, um Brod zu backen. Da es aber mit
Glätte überstrichen war, so zog sich das im Ofen
ausgebreitete Gift auch ins Brod, so daß von neun
Personen, die davon aßen, 2 starben, und die
übrigen schwere Zufälle bekamen, welche aber doch
noch gerettet wurden, nachdem man die Quelle des
Uebels entdeckt hatte.

Bleyglanz, s. Bleyerz.

Bleyglas, *Vitrum plumbi*, *Saturni*, fr. *Verre de plomb*. ein grünlichtgelbes leichtflüßiges Glas, welches aus dem Bley auf folgende Art erhalten wird: Man nimmt 2 Theile Menning oder andern Bleykalk, 1 Theil Sand oder zu Pulver gestossene Kieselsteine, etwas Salz und ganz wenig Salpeter, thut es in einen feuerbeständigen Schmelztiegel von dichtgebranntem Thon, verklebt den Deckel desselben und setzt ihn in einen Schmelzofen. Er wird durch ein gemäsigtes Feuer nach und nach erwärmt, nach einer oder 1½ Stunden aber wird dieses Feuer verstärkt und eben so lange in solchem Grad erhalten, um die Masse zu einer völligen Schmelzung zu bringen. Wenn der Tiegel im Ofen kalt worden ist, zerbricht man ihn, und nimmt das Glas heraus. Da dasselbe andere Körper, auch die schwerflüßigsten unedlen Metalle leicht in den Fluß bringt und mit sich in Schlacken verwandelt, so gebraucht man es beym Probiren der Erze, um die Verschlackung zu beschleunigen. Man kann auch Medaillen daraus prägen und ihm eine Gold- oder Smaragdfarbe geben.

Bleyhacken sind eiserne Hacken, die man in den Schmelzhütten ins geschmolzene Bley einsetzt und es, nachdem es erkaltet ist, damit heraushebt.

Bleyhammer ist ein starker Handhammer mit einer runden ebenen Bahn. Der Klempner braucht ihn, so wohl in das Blech, nachdem das Werkbley (eine bleyerne Platte 2 bis 3 Zoll dick) darunter gelegt ist, vermittelst der Verzier- und Durchbruchsmeissel Figuren und Löcher einzuschlagen, als auch das uneben gewordene Werkbley wieder gerade zu machen.

Bleyhütte, das Gebäude, darinnen die Bleyerze geschmolzen werden.

Bleykalk, s. Bleyasche.

Bleykessel heißt in den Kattunfabricken ein Zober, (Zuber) welcher mit Bleyplatten ausgeschlagen ist. Auch zum Anschießen des Alauns braucht man einen Kessel von Bley.

Bleyknecht ist ein Werkzeug des Glasers, mit welchem er das Fensterbley öfnet und wieder zustreicht. Es ist gemeiniglich von Elfenbein und an dem Griffe des Diamants befindlich. Doch bedienen sich die Glaser an dessen statt häufig nur eines Messers.

Bleykönig, das Stückgen Bley, welches sich beym Probiren unten in Tiegel setzt; s. **Bleyprobe**.

Bleykorn ist überhaupt jedes in kleine Körner verwandelte Bley. Insonderheit ist es bey Münz- und Bergproben das Silberkörnchen, welches auf der Kapelle zurückbleibt, wenn man so viel Bley, als man zu einer Probe nimmt, besonders abtreibt, um zu erfahren, wie viel Silber schon in dem Bley enthalten war, (weil fast jedes Bley etwas davon in sich hält,) und also von dem Gewicht des feinen Silbers aus der Probe abgerechnet werden muß.

Bleykristallen. So heißt bald der Bleyzucker, bald die bleyfärbigen Kristallen der Quarzdrusen.

Bleykugel, s. Kugel.

Bleylöffel, der eiserne vorne mit einer Schnippe versehene Löffel, womit man das zerschmolzene Bley in den Stein gieset, um Eisen darinnen zu bevestigen.

Bleyloth, s. Bleywurf.

Bleylöthung, s. Löthung.

Bleymulden, Bleyklumpen, Blocken sind große Bleymassen in Gestalt einer Mulde gegossen, von 100 bis 500 Pfunden, welche aus den Schmelzhütten kommen, und dann zum fernern Gebrauch verarbeitet werden.

Die Franzosen nennen sie *Navettes* oder *Plombes Navettes* auch *Saumons* oder *Plomb en Saumons*, we-

gen der Aehnlichkeit mit dem Weberschiffchen oder auch mit dem Lachs.

Bleypatrone. Ein Werkzeug des Gold oder Silberarbeiters, welches er in den Formsand druckt, und das geschmolzene Gold oder Silber hineingieset.

Bleyprobe wird die Probirung einer Erzart auf Bley genannt, da man die klein gestossene Erze mit doppelt so viel schwarzem Flusse und etwas verpuftem Salz vermischt, bey schnellem starkem Feuer am Schmelzofen schmilzt, und den gewonnenen Bleykönig auf der Kapelle abtreibt. Arme Erze werden vorher gewaschen und die, so viel Schwefel haben, geröstet.

Bleypulver, dessen bedienen sich die Töpfer zur Glasur, und es wird bereitet, indem man unter geschmolzenes Bley klein gestossene Kohlen rührt und dann letztere wieder wegwäscht.

Bleyrecht, Lothrecht, s. Senkrecht.

Bleyreif, Bleyschnur, s. Netz.

Bleyrollen, s. Rollenbley.

Bleyruthen. Nadeln oder Stifte von Bley am Harnisch der Seidenweberstühle, den Harnisch herabzuziehen.

Bleysack. Wann bey Münzproben wegen ermangelnder Hitze des Probierofens das überbleibende Silber zu geschwind kalt wird, und also unten etwas Bley damit verbunden bleibt, wird es ein Bleysack genannt. Aus solchen Probkörnern, die nicht heiß genug geblickt haben, läßt sich der Gehalt nicht sicher angeben.

Bleysafran, s. Menning.

Bleysalz, s. Bleyzucker.

Bleysand, ein zu zartem Pulver gearbeitetes und statt des Sandes bey Uhrgläsern gebrauchtes Bley.

Bleyschaum ist der Schaum des geschmolzenen Bleyes, welchen die, so dasselbe giesen und reinigen, den Materia-

terialisten überschicken, von denen ihn der Töpfer kauft.

Bleyschicht heißt soviel Bleyerz, als in den Schmelzhütten mit den erforderlichen Zuschlägen auf einmal eingesetzt und binnen 24 Stunden geschmolzen werden kann.

Bleyschlich, gegossenes und in Schlich verwandeltes Bleyerz, oder auch ein Bleyglanz, der mit rothbraunem Zinnopol eingesprengt ist.

Bleyschrot, s. Schrot.

Bleyschrothammer, ein Eisenhammer, auf einer Seite wie ein Beil, auf der andern platt. Mit jenem Theil hauet der Steinhauer das Bley vom Kloß, mit diesem klopft er es in die Löcher, um Eisen in Steine zu befestigen.

Bleyschuß heißt zuweilen jeder Bleyglanz, der in viereckigten Kristallen angeschossen zu seyn pflegt; zuweilen insonderheit der vorhin gedachte eingesprengte, s. Bleyschlich.

Bleyschwere ist bey den Münzproben das Gewicht des Bleyes, welches zum Verschlacken des mit Gold oder Silber vermischten Kupfers nöthig ist. Zu einem Loth reinen Kupfers sind 16 Loth Bley hinlänglich, aber mehr wird erfordert, wenn es mit dem Silber vermischt ist, und von demselben beschützt wird. Man rechnet zu einer rauhen Mark, wenn in der hier angegebenen Proportion Silber und Kupfer vermischt ist, das erforderliche Bley folgender Gestalt:

Zu 15½	L. Silber und	½	L. Kupf.	4	Mk. Bley
15	—	1	—	6	— —
14	—	2	—	8	— —
13 12	—	3 4	—	10	— —
11 10 9	—	5 6 7	—	14	— —
8 7 6 5	—	8 9 10 11	—	15	— —
4 3 2 1	—	12 13 14 15	—	16	— —

Nimmt man etwas mehr Bley, als hier angegeben ist, so schadet es nicht; weniger zu nehmen, ist unsicher.

Bleyspat, ein weiß- oder gelbgrünes mit Arsenik verer̈ztes Bley, oder auch ein bleyartiger Mergel, der so schwer als Bley ist.

Bleystampf, s. Bleyform.

Bleystange, so wird die Balancirstange der Seiltänzer genannt, weil an beyden Enden Bley eingegossen ist.

Bleystein, *Molybdoides*, *Lapis plumbarius*, fr. *Colombin* oder *Pierre plombiere*, ist eine Art von Bleyerz oder Wasserbley, nicht so schwer, aber härter als das gemeine, oder ein schwarzer Stein, gelind anzufühlen und der schwarzen Kreide ähnlich. Es wächst in Silbergruben oder besondern Schachten, ist schwer in den Fluß zu bringen und verdierbt alles bleyerne Geschirr, darunter es kommt, daher man es nicht unter das gemeine Bleyerz bringen darf. Auch wird der durchschwefelte bleyische Stein, welcher sich beym Verbleyen zuweilen oben auf der Masse zeigt, und wenn das geschmolzene Bleyerz, nachdem der Stich geschehen, aus dem Oberheerd in den untern gelassen wird, oben zurücke bleibt, Bleystein genannt.

Bleystift, **Bleyfeder** ist ein Stängelchen Wasserbley in einer hölzernen Scheide, welches zum Schreiben oder Zeichnen gebraucht wird. Man hat englisches und deutsches. Jenes ist sehr dicht, ohne allen Sand und andere Beymischung, zart, dunkel und glänzend, läßt sich leicht schneiden, nutzt sich im Schreiben wenig ab, färbt stark und läßt sich nicht so leicht vom Papier wegbringen, wie anderes, brennet nicht, wenn es ins Feuer gehalten wird. Das vornehmste Wasserbley findet sich in Cumberland und darf nicht anderst als in Bleystiften verarbeitet aus dem Reiche geführt werden, aber es wird

wird auch in andern Gegenden Englands angetroffen und schon zubereitet in vierkandigten unförmlichen Stücken, auch wohl deutschen Bleystiftmachern zu kaufen gegeben, die es weiter verarbeiten. Man hat sich indessen beym Einkauf englischer Bleystifte wohl vorzusehen, daß nicht blos eine englische Spitze in einem deutschen Bleystift eingesetzt sey. Entweder besitzen die Engländer das Geheimnis, ihr Wasserbley ohne beygesetzten Schwefel zum Schmelzen zu bringen, oder es ist dasselbe an sich von so vorzüglicher Güte, daß man ohne weitere Zubereitung aus den gegrabenen Stücken schneiden kann, und daher kommen ihren Bleystiften die deutschen lange nicht bey. Diese sind gröber, rauher, ungleicher gemischt, mürber und brüchiger, brennen auch im Feuer. Sie werden in Augsburg, Berlin, Nürnberg und Schwabach, und zwar auf folgendr Art verfertigt: Man zerstößt das Wasserbley in einem Mörser, nimmt dann nach Beschaffenheit desselben auf ein Pfund $\frac{1}{2}$ oder $\frac{1}{4}$ Pf. Schwefel, schmelzt diesen im Tiegel und rührt darauf das zerstossene Wasserbley darunter. Wenn alles wohl vermischt und geflossen, und so weit abgekühlt ist, daß es mit den Händen behandelt werden kann, gieset man es auf ein Bret, und drückt es mit den Händen platt in die Länge, welche die Bleystiften erfordern. Man schneidet dann, vermittelst einer feinen Laubsäge, kleinere Platten daraus, und aus diesen die Stifte. Die hölzerne Scheide wird gemeiniglich von Lindenholz gemacht, abgehobelt, und die Rinne oder Falze mit glühendem Eisen eingebrennt oder mit dem Stichhobel eingeschnitten. Die Stifte werden nur hinein geleimt, die offene Seite mit einem schmalen Stückgen Holz bedeckt, die hervorragende Spitze zugefeilt und die Kapsel mit Glas geschabt. Man hat diese Bleystifte so wohl walzenförmig, als auch in solchen

Schei-

Scheiden, die die Figur einer Wolfsklinge haben, breit und flach.

Man hat auch Bleystifte in Rohr, deren Spitze man im Licht weich machen und ihr die beliebige Figur geben kann. Es werden nämlich in einer unglasurten Schale 2 Pf. Kolophonium, 2 Loth Wachs und 1 Loth Talg zerlassen und wohl untereinander gerührt, 3 bis $3\frac{1}{2}$ Pf. zerstossen und gereinigtes Wasserbley langsam darein geschüttet und $\frac{1}{2}$ Stunde lang mit Sorgfalt alles durch einander gerührt. Von dieser noch warmen und zähen Masse macht man länglichte Röllichen, knätet sie in ein Rohr und bildet die Spitze mit den Fingern. Diese Art von Bleystiften ist meist gröber und spröder als die erstere. Von rothen Bleystiften, s. **Röthel.**

Wenn man die mit Bleyweiß gemachte Zeichnung oder Schrift wieder vom Papier wegbringen will, reibt man sie gelinde mit Weck oder Semmel, die einen Tag alt ist.

Bleystufe, so heißt jede Stufe Bleyerz.

Bleywaage, s. Setzwaage.

Bleywaage heißt auch diejenige, die zu dem mit Bley kapellirten Silber gebraucht wird und einer Dukatenwaage ähnlich ist.

Bleyweiß, (schwarzes) s. Wasserbley.

Bleyweiß, (weißes) *Cerussa*, fr. *Blanc de plomb*, *Ceruse*, *Abit*, *Aboit*, *Abot*, ist ein durch Eßigsäure zu weißem Kalk zerstossenes Bley. Es ist schwer, leicht zu zerreiben, lößt sich leichter als anderer Bleykalke in Säuren auf, theilt ihnen einen süsen Geschmack mit, schmelzt, wie sie, vom Zusatz im Feuer zu einem grüngelblichten Glas, mit schwarzem Flusse aber zu vollkommenem Bley. Man kann das Bleyweiß erhalten, indem man sich einer Anstalt bedient, die zum Distilliren eingerichtet ist, und nachdem der Hut mit zusammen gerollten dünnen Bleyblechen angefüllet

gefüllet ist, entweder den Eßig mit gelindem Feuer einigemal herüberdistillirt, da sie denn durch die eindringenden Eßigdämpfe genugsam durchfressen werden, oder bey etwas höherer Blase und höherm, oben stark erweitertem Helm die Dünste des Eßigs, ohne ihn abzudistilliren, durch überaus mäßiges Feuer in die Höhe steigen läßt, von da sie in Tropfen wieder herabfallen. Aber weit gemeiner ist die Art, das Bley in Pferdemist zu kalciniren. Es werden kleine Tafeln von Bley gegossen und zusammengerollt, dann wird der Boden eines Stalles 1 Elle hoch mit Mist von Hengsten oder auch Wallachen belegt, da hingegen der Mist von Stutten nicht so tauglich seyn soll. Darauf stellt man Töpfe in Reyhen, gieset in jeden derselben Eßig, paßt darüber ein Holz ein, worauf die Bleyrolle kommt, und bedeckt die Töpfe mit Bleyplatten. Die Töpfe werden dann allenthalben mit Mist umgeben, oben gleichfalls damit belegt und mit Bretern bedeckt. Auf diese kann eine neue Lage von Mist und Töpfen kommen, so lange bis das Gebäude ausgefüllt ist. Damit der Mist den gehörigen Grad von Feuchtigkeit habe, wird er in der Zwischenzeit fleißig begossen, bis etwa nach 3 Wochen die Töpfe geöfnet werden, und das Bley kalcinirt ist. Dieses reine Bleyweiß heißt **Schieferweiß** oder **Schulpweiß**, *Cerussa lamellata* und wird an die Maler verkauft, das mehreste aber wird auf Mühlen durch große Reibsteine aufs zarteste gerieben und dabey mit Wasser angefeuchtet, daß daraus ein dicker Brey entsteht, und da es selten unvermischt verkauft wird, erhält es einen Zusatz von Kreide, wird darauf in kleine dreykantige Formen von Thon gegossen, und wenn es einmal zusammenhält, auf Bretern eines hölzernen Gestelles an der Luft, im Winter aber in einer mäßig warmen Stube getrocknet. Das in Venedig verfertigte Bleyweiß

wird

wird unvermischt gelassen, aber in England, Holland, Berlin und Schweinfurth meistens mit $\frac{1}{3}$ Kreide versetzt. Der Zusatz entdeckt sich leicht, wenn man ein Stück des verdächtigen Bleyweißes gegen einem gleich großen Stück des guten abwiegt, oder noch genauer, wenn man 2 Loth von jenem mit ein Loth trockener Pottasche und $\frac{1}{2}$ Loth Kohlengestübe untereinander reibt und in einem zugedeckten Tiegel bey starkem Feuer zusammenschmelzt, da denn der Abgang des Gewichts an dem erhaltenen Bley den Zusatz der Kreide verräth. Nur muß man den zehnten Theil für die Säure abziehen, die immer im Bleyweiße steckt. Wenn das Bleyweiß mit einer solchen Menge distillirten Eßigs digerirt wird, daß es sich darinnen ganz auflösen kann, so heißt der erhaltene Liquor **Bleyeßig**. Wenn man ihn durchseiget, abraucht und zum Kristallisiren hinsetzt, erhält man Krystallen, die sich im Wasser auflösen, **Bleyzucker, Bleysalz.**

Bleywerk, besser **Werkbley**, s. Bleyhammer.

Bleywurf, Bleyloth, Bleyschnur, Senkbley, *Bolis nautica*, fr. *Plomb* oder *Sonde*, ein kegelförmiges, gemeiniglich 18 Pf. schweres Bley an einem langen Seil, womit die Schiffer die Tiefe erforschen. Will man die Beschaffenheit des Grundes erforschen, so beschmieret man den Boden des Bleyes mit Unschlitt, da sich denn etwas von dem Sande anhängt. Kommt der Bleywurf ganz rein herauf, so schlieset man auf einem felsichten Grund.

Bleyzeichen, s. Bley (Fabricken:) Wann der Hirsch auf einem Felsen stark eingreift und einen glänzenden Strich, wie mit Bleystift gezeichnet, darauf hinterläßt, nennen es die Jäger ebenfalls Bleyzeichen.

Bleyzinnober, s. Menning.

Bleyzug, eine deutsche Erfindung aus dem 16ten Jahrhundert, welche in einer Ziehmaschine besteht, da

da vermittelst einer Winde das Fensterbley zu Bändern gezogen wird.

Bleyzucker, s. Bleyweiß.

Blicken wird genannt, wenn in dem Silber, ehe es auf dem Treibheerd helle wird, eine Röthe spielet.

Blickfeuer heißen zur See gewiße Signale, da man nur das Zündkraut abbrennen läßt, oder auch das Feuer auf den Leuchtthürmen, welches den Schiffen zum besten angezündet wird.

Blickgold, wenn das Gold, welches von der Kapelle kommt, noch einiges Silber enthält.

Blicksilber ist der Kuchen, der von dem Treibheerd genommen und dem Silberbrenner zugewogen wird, damit er reines Silber daraus mache, welches in der Probe 15 Loth und 3 Quint halten muß.

Blin heißt ein großer viereckigter Block, dessen man sich bedient, die Keile unter ein Schiff zu treiben, welches vom Stappel laufen soll, oder die Masten, die aus verschiedenen Stücken bestehen, mit Keilen zu verwahren. Blin heißt auch bey den Bortenwirkern der Theil des vertikalen Haspels, (der Scheergiebe) der die Schäfte oder Gänge des Zettels aufnimmt.

Blindheit der Pferde, s. Augenkrankheiten derselben.

Blizableiter, s. Gewitter.

Bloc, Block hat vielerley Bedeutungen, 1) in der Handlung, *un Bloc des marchandises*, ein Haufen allerley Waaren, *acheter en Bloc*, etwas im Großen kaufen, ohne Stückweis zu zahlen oder zu berechnen; *faire un marché en bloc et en tâche*, einen Handel in Bausch und Bogen schliesen. 2) Bey den Bildgrabern und Edelsteinschneidern heißt es ein Stück Bley, worauf sie das setzen, was sie mit dem Meissel oder Hammer bearbeiten wollen. 3) Bey den Falkonierern die mit Tuch überzogene Stange, worauf man

man den Falken setzt. 4) Bey den Fischern ein Instrument, welches gebraucht wird, die Angeln zu schneiden. 5) Bey den Hornbereitern eine Art Trog, worinnen die Platten liegen, zwischen welchen das Horn platt geschlagen wird. 6) Beym Hutmacher eine Tafel mit einem runden Loch, worein der Kopf des Hutes paßt, so daß der Rand auf der Tafel aufliegt. 7) Bey Stein oder Schiefersteinbrechern ein großes Stück von einem oder dem andern Stein, welches aus dem Steinbruch kommt, und dann weiter bearbeitet wird. 8) In Zuckersiedereyen einen hölzernen Block, auf welchem man sachte an den Boden der Form schlägt, damit die Spitze des Brodes etwas heraustreten und besichtigt werden könne. 9) In Schneidmühlen große Hölzer, aus welchen Breter geschnitten werden. 10) In der Gärtnerey heißt Block an manchen Orten der Pfahl, an dem Bäume angebunden werden. (Der Baum wird angeblockt) 11) In Gefängnissen ein schweres Stück Holz, daran der Gefangene angeschlossen wird. (Einen blöcken.)

Blocken. Der Falke blockt, wenn er seinen Raub gefangen hat und sich damit auf einen Baum setzt, oder wenn er so hoch in der Luft schwebt, daß es scheint, seine Flügel bewegen sich nicht. *L'oiseau bloque, ou se bloque.*

Blocailles, kleine Stückgen Stein, womit die leeren Stellen an einer Mauer ausgefüllt werden. Man nennt diese Arbeit *bloquer.*

Blockmeißel, s. Meißel.

Blockmesser, ein Werkzeug des Kammachers, womit er das zum Kamm bestimmte Horn beschabet.

Blockmühle, s. Bockmühle.

Blocknagel, ein großer hölzerner Nagel, womit die Bänder eines Holzflosses bevestiget werden.

Blockstein, Blockstück, s. Schleusen.
Blockwagen, s. Wagen.
Blöße, Bloßlinge nennen die Kürschner die Felle, denen die Haare genommen, die aber noch nicht gar gemacht sind.
Blößen, Blößinnen, solche Orte im Wald, da man zu unbedachtsam Holz geschlagen und sie ganz kahl gemacht hat.
Blonden sind Spitzen, die aus roher Seide gemacht werden. Man nimmt gröbere Seide zum Grund und feinere zum Durchziehen, und bemerkt dabey den Spitzengrund, *le Toile*, das dünne netzartig geklöppelte, *Reseau*, dann das gatterichte oder ausgefüllte, *le Geillage*. Es giebt künstlich gearbeitete, die immer ihren Werth behalten, *Blondes travaillées*, und solche, die sich nach dem veränderlichen Geschmack richten und weniger mühsame Kunst verrathen, *Blondes de fantaisie*.
Blot, ein kleines Queerholz, worauf der Falke sitzt.
Blouette, *Bluette de Rhin*, eine Art Wolle, die sonderlich vom Rhein kommt. *Bluette* heißt auch ein Feuerfunke vom glühenden Eisen.
Blousse, eine kurzhaarichte Wolle, die man nicht verarbeiten kann, ohne sie zu kartätschen.
Blüthe der Bäume. Dies sind die Blumen zusammengenommen, welche zu gehöriger Zeit auf den Bäumen hervorkommen, worauf sich ordentlicher Weise die Frucht und der Saame ansetzt, Je nachdem die Witterung beschaffen ist, kann die Blüthe beschleunigt oder hinausgeschoben werden. Mehrentheils ist die allzufrühe Blüthe nicht gut, weil nachfolgender Frost sie gern zu Grunde richtet; aber eben so kann übermäßige Trockne der spätern Blüthe schaden. Wider jenes Uebel ist wohl schwerlich ein Mittel, denn sie wider die Kälte zu bedecken, geht nur bey Spalierbäumen an, und ist sehr mühsam;

gegen die Trockne hingegen kann öfteres Begiesen des Baums gute Dienste thun. Noch einen Feind hat die Blüthe an einer Art Raupen, die sie zusammenziehet und den Keim verdirbet, und dieser Feind ist desto gefährlicher, da man ihn an großen Bäumen durch Ablesen nicht zu vertreiben im Stande ist.

Blüthe heißt in der Bergmannssprache ein angesetztes Erz in zarter kristallischer Gestalt; **derbe Blüthe** nennt man es, wenn es einen dichtern Körper hat; **Beschlag**, wenn sich die Erzart wie Meel ansetzt; **eingesprengt**, wenn sie in Pünktchen oder Flecken mit dem Gestein vermischt ist. Geht diese Bergart stärker, unterbrochen und ohne bestimmte Figur durch, so ist der Stein damit **durchsetzt**, geht es an einem Strich durch, so heißt es ein **Trumm**, und wenn es eine Einfassung macht, ein **Saalband**.

Blume, *flos*, fr. *Fleur*, ist nach der Wurzel und dem Kraut der dritte递 Haupttheil bey jeder Pflanze und verrichtet die Befruchtung durch Staubfäden und Stempel, wodurch dann ein Saame erhalten wird, der seines gleichen wieder hervorbringen kann. Dieser Saame, welcher aus einem gewißen, besondern Theil der Blume durch die Verwandlung entsteht, nährt und entwickelt sich in den Blumen bis zu dem Punkt, da sie ihm durch die Befruchtung eben gedachtes Vermögen mittheilt, und also nach allerley Veränderungen zur gänzlichen Vollkommenheit gelangt. Wenn das Geschäfte der Erzeugung und Befruchtung des Saamens sich allmählig endiget, so verbleichet die Blume und fällt den meisten Theilen nach ab, oder vertrocknet und verwandelt sich. Nicht alle Gewächse machen Blumen, denn es giebt auch solche, die Fruktifikationstheile ohne Blumen haben. Man bemerkt bey den Blumen folgende Theile, die aber nicht alle wesentlich sind. Der **Becher**, *Calix*, die

die Bedeckung der Blume, ehe sie aufblüht; die **Krone**, *Corolla*, die mehrentheils von einem feinen Gewebe ist, die schönsten Farben und oft den angenehmsten Geruch hat; die **Staubfäden**, *stamina*, die mehrentheils um den mittlern Theil der Stempel herum stehen und an denen sich Träger und Staubbeutel befinden; der **Stempel**, *Pistillum*, in der Mitte, an dem man den untern, dickern, den verlängerten dünnern, und den obersten etwas aufgeschwollenen Theil unterscheidet. Diese beyden sind die wichtigsten Theile der Blume und die Staubfäden stellen die männlichen, die Stempel aber die weiblichen Zeugungswerkzeuge vor. Eine Blume ist also männlichen Geschlechts, wenn sie Staubfäden ohne Stempel und Frucht hat, *fausses fleurs*; weiblichen, wenn sie blos einen oder mehr Stempel hat, die auf einer Frucht stehen, *Fleurs femelles*; eine Zwitterblume, wo beyde Geschlechter angetroffen werden, und dieses sind die zahlreichsten. Man hat verschiedene Eintheilungen und Benennungen der Blumen, als: **einfache, doppelte** oder **halbgefüllte** und **gefüllte**; letztere sind die, welche so viele Kronblätter erlangen, daß wenig oder gar keine Staubfäden übrig bleiben, und machen keine eigene Gattung aus, sondern gehören zu den Spielarten. **Nackte**, die keinen Kelch, ob gleich eine Krone haben, als Tulpen, Lilien; **sprossende**, die aus der wahren Blume noch einen Auswuchs oder eine kleine Blume hervortreiben; **wuchernde**, die in ein fetteres Erdreich kommen und der Gestalt oder Größe nach sich sehr verändern, wohin die gefüllten, doppelten und sprossenden gehören; **stiellose**, die unmittelbar am Stamm oder Aesten ohne Blumenstiel sitzen; **zusammengesetzte**, die aus vielen kleinen stiellosen Blümchen bestehen, und welche auf gemeinschaftlichem Boden und in einem gemeinschaftlichen Kelche

sitzen und zusammengewachsene Staubbeutel haben, u. s. w.

Blumen und Blüthen haben übrigens ihren manchfaltigen Nutzen; einige geben eine Farbe, andere sind in der Arzneykunst vorzüglich geachtet, und ein sorgfältiger Hausvater wird nicht unterlassen, sich von einigen derselben einen Vorrath zu sammeln und aufzutrocknen. Eigentliche Gartenblumen sind auch eine Waare, indem sie selbst, so wie die Blumenstöcke und Blumensaamen verkauft werden können.

Blume heißt in der **Küche** der Fettlappen inwendig am Bauche der gemästeten Gänse, Enden und andern Federviehes; bey den **Wachsziehern** der mehlichte Staub auf der Oberfläche des geschmolzenen Wachses, der demselben den Glanz benimmt; bey den **Färbern** der auf einer guten Indigkipe sich zeigende Schaum; beym **Schmelzwerk** Blasen auf dem Silber, wenn es auf dem Treibheerde blickt.

Blumen auftrocknen, daß sie viele Jahre Farbe und Gestalt behalten, ist eine Kunst, die schon der Jesuit Ferrarius 1632. beschrieben hat. Man nimmt reinen Sand, der durch das Schlemmen vom Staub befreyt und durch ein feines Sieb gegangen, auch wohl getrocknet ist. Man schüttet davon in ein Geschirr, welches schmal genug ist, daß die Wärme auf beyden Seiten durchdringen kann, steckt die Blumen, die noch nicht lange aufgeblüht haben und vom Thau oder Regen völlig trocken sind, mit dem Stiel darein, und schüttet so viel Sand nach, daß daß er an die ersten Blätter reicht und sie in ihrer natürlichen ungezwungenen Lage bleiben. Darauf wird die Blume selbst, vermittelst eines Siebes oder papiernen Trichters, allmählig mit Sand bestreut, so daß derselbe den Raum zwischen den Blättern und in dem Kelch ausfüllt, worauf noch eine Lage

Sand

Sand 2 Finger hoch kommt. Dieses Gefäs läßt man an der Sonne oder bey einem nicht allzustark geheizten Ofen 3 bis 5 Wochen lang stehen, je nachdem die Blumen mast oder mager sind, worauf man sie herausnimmt, den Sand gelinde abschüttelt, und mit einer Feder oder Pinsel vollends davon wischt, dann an einem trockenem Ort verwahrt. Die halbgefüllten und magern Blumen bleiben den frischen am ähnlichsten und die gelbe, blaue und rothe Farbe halten sich noch am besten, da andere, als rosenfarbe leicht verschiesen. Man kann indessen durch Kunst Farbe und Geruch wieder herstellen.

Blumenblätter, die zarten, mehrentheils gefärbten Blätter, welche die Krone einer Blume bilden, *Petala.* Aus ihrer Gestalt, Umriß, Farbe und Zeichnung, Größe und Regelmäßigkeit beurtheilt man die Schönheit und den Werth der Blumen, und ist deswegen über gewisse Schönheitsregeln übereingekommen. Blumen- oder Deckblätter heißen auch die, welche zunächst an der Blume stehen und sich an Gestalt und Farbe von den Pflanzenblättern mehrentheils unterscheiden. *Bracteae.*

Blumendecke, s. Kelch. Man nennt aber auch zuweilen die Bedeckung so, welche über blühende Blumen hergezogen wird, und sie vor Sonnenhitze und Platzregen verwahret.

Blumengeld. Ein Zins, der für den Viehetrieb in einem Walde bezahlt wird.

Blumenkohl, s. Karfiol.

Blumenseite. Die Seite des Leders, auf welcher das Haar gestanden ist.

Blumicht werden Zeuge genennet, in welche allerley Blumwerk, der Natur Nachgeahmtes oder durch die Einbildungskraft Ersonnenes eingewebet wird.

Blut. Jedermann weis, was man darunter versteht; es ist also hier keine Beschreibung desselben nöthig,

 son-

sondern nur etwas von dessen ökonomischem Gebrauch zu sagen. Es findet dasselbe sowohl bey Speisen als auch bey andern Dingen statt. Bekanntlich werden aus Schweinen- und wohl auch aus Rindsblut Würste verfertigt, welche leztere aber der Gesundheit nachtheilig und schwer zu verdauen sind. Das Blut der Tauben und Gänse hingegen wird zu Brühen genommen. Das Ochsenblut wird zum Färben und Anstreichen gebraucht, und alles Blut überhaupt giebt den fettesten und fruchtbarsten Dünger, daher es nicht nachläßig verschüttet, sondern darzu verwendet werden sollte. Unter andern sind Schlachtfelder davon eine überzeugende Probe. Auch in der Arzneykunst wird vom Blut ein manchfalti Gebrauch gemacht, der aber nicht hieher gehört.

Blutadergeschwulst bey Pferden, s. Aderkropf.

Bluten des Erzes. Das Erz blutet, wenn man rothes Silbererz oder das reichhaltige Rothgöldenerz findet. Dieses leztere, welches zuweilen so roth wie Blut aussiehet, nennen die Bergleute insonderheit Bluterz, doch führt Zinnober- und Quecksilbererz auch zuweilen diesen Namen.

Blutfluß bey dem Vieh. Es kann bey **Pferden** das Blut zur Nase, zum Maul oder auch zur Ruthe herausfliesen, und diese widernatürliche Ausleerung wird bald durch Vollblütigkeit, bald durch heftige Bewegung oder große Hitze, bald durch äusserliche Beschädigung der Blutgefäße verursacht. Zuweilen kann sie ohne große Gefahr geschehen, aber in den meisten Fällen ist sie bedenklich, und wenn sie von Zerreißung einer Pulsadergeschwulst entsteht, tödlich. Die Kur, wenn das Blut zur Nase oder zum Mund ausfliefet, bestehet darinnen, daß man dem Pferd vor allen Dingen am Hals eine Ader öfnet, jedoch nicht zuviel Blut auf einmal abläßt, und ihm nur mäßig zu fressen giebt, dann Säukraut (*Centinodia*)

nodia) oder in dessen Ermanglung Neßeln stößt, ihm die Nase damit zustopft, auch davon auf die Schläfe und Lenden bindet; und wenn das Bluten nicht nachläßt, gedörrten und pulverisirten Mauleselmist ihm in die Nase bläset. Es können auch laulichte Klystire, ingleichem eine Latwerge aus kühlenden Mitteln, als Salpeter, Weinstein u. d. g. mit Honig vermischt, welche man dem Pferde eingiebt, gute Dienste thun. Im Anfang des Blutflusses kann man das Pferd bis an den Bauch ins Wasser führen. Kommt der Blutfluß wieder, so wiederhohlt man die Aderläße, und giebt dem Pferd Morgens, Mittags und Abends ein Weinglas voll von folgender, vorher wohlgeschüttelter Arzney:

Nimm präparirte Muschelschalen : 6 Loth,
Weinsteinsalz, Salpeter, jedes : 1 Loth,
Distillirtes Petersilienwasser : 24 Loth,
Essenz von Eisenvitriol oder Stahltinktur : : 2 Loth.

Wann das Weinsteinsalz und der Salpeter in dem Petersilienwasser aufgelöset und die präparirte Muschelschalen darunter gemischet worden, so wird erst die Stahltinktur dazu gethan und wohl umgerüttelt.

Auch kann man unter das Wasser zum Trinken auf einen Eimer 1 Loth von versüßtem Salpetergeist und 1 Weinglasvoll abgekochtes Erlenblätterwasser mischen.

Beym Bluthainen der Pferde oder Blutstallen, wenn es von innerlichen Ursachen herkommt, muß man die Schärfe der Säfte zu mildern suchen. Das geschiehet, indem man zu 2 Maas Milch, 2 Unzen gepulverten armenischen Bolus und 1 Loth japanische Erde mischt und dem Pferde auf einmal eingieset; oder den Saft von Liebstöckel und Rauten mit Wein und Eßig vermengt und dem Pferd 5 oder 6 Tage lang

gegen Mittag zu trinken giebt. Man rühmt auch als ein gutes Mittel, wenn man eine Schüssel voll Hühnermist stößt, in einem Säckchen ins Wasser hängt, ausdrücket und dem Pferde davon zu trinken giebt. Ist das Blutharnen von äusserlichen Ursachen, wodurch eine Ader zersprengt wurde und das Blut in die Blase fließt, hergekommen, so ist die Krankheit gefährlich, und oft tödlich. Indessen kann man folgende Kur vornehmen. Man öfnet dem Pferd eine Ader, und giebt ihm alle 6 Stunden jedesmal 6 Unzen von dieser Mixtur ein: Gundermann, Fünffingerkraut und Wegebreit, jedes ½ Unze, pulverisirt und 1 Pf. Wurzelkrautwasser darauf gegossen. Zugleich wird demselben des Tags 2 oder 3mal ein anhaltendes Klystier von 4 Unzen Herlitzen und einer Handvoll Hundszungenblätter in einer Maas Bier eine Viertelstunde gesotten und mit 4 Unzen frischem Butter und 1 Unze Magsaamenöl vermischt gegeben, doch so, daß man nur die Hälfte von dem itzt angeführten auf 1 Klystier rechnet. Zugleich kann man bis zu erfolgter Besserung täglich dreymal 2 Unzen von folgender Latwerge brauchen: 2 Unzen Hollunderblüthe, 1 Unze Herlitzen, eben so viel von Anis- und Agnuskastussaamen, 2 Quint Antimonium diaphoreticum, alles pulverisirt und mit 6 Unzen Honig und 2 Unzen Johannisblumenöl vermischt. Auch das Rindvieh ist allerley Blutflüßen ausgesetzt. Zuweilen geht einer trächtigen Kuh Blut ab, so daß zu besorgen steht, sie möchte verwerfen, und man giebt ihr Fenchel mit Honig auf Brod ein. Zuweilen giebt eine Kuh Blut mit der Milch, da denn gemeiniglich eine Entzündung im Eiter vorhanden ist, so sehr auch der Landmann dabey die Hexen im Verdacht hat. In diesem Fall dienen Umschläge von erweichenden Kräutern, oder auch wohl eingesalzene Butter, womit man das Eiter schmiert.

schmiert. Kommt es zur Vereiterung, so bedient man sich der gewöhnlichen Mittel. Auch kann man bey blutiger Milch von zusammenziehenden Kräutern Gebrauch machen, als Tormentillwurzel 5 Stück, Schlangenwurzel 7 Stück, eine Handvoll Odermenning und Baldriankraut, und anderthalb Hände voll Salz, klein gestossen, mit gutem Eßig begossen und wohl umgerührt, wovon man der Kuh zu trinken giebt. Auch das Blutharnen, (Rotharzen, Weidebruch,) ist eine nicht ungewöhnliche Krankheit des Rindviehes, die sich besonders in nassen Sommern, oder im Frühjahr, wenn es aufs frische Gras kommt, vornämlich auf der Holzweide, da es frisches Eichenlaub frißt, einfindet, aber auch überhaupt durch Vollblütigkeit, Schwäche der Werkzeuge, die den Harn absondern und große Erhitzung veranlaßt werden kann. Zuweilen ist sie bald überstanden, manchmal aber nimmt sie überhand, das Vieh krümmt sich, läßt vom Fressen ab und ist nur nach dem Saufen begierig, welches ihm doch in diesem Fall schadet. Man führt so vielerley Mittel dargegen an, daß es lästig wäre, sie hier alle zu erzählen. Folgendes wird für sehr zuverläßig angegeben: Man fange den blutigen Urin auf und giese ihn dem Vieh ein, da denn das Blutharnen zuweilen nach dem ersten Gebrauch dieser Kur, zuweilen doch nach dem andern oder dritten aufhöret. Auch rühmt man weiße Stärke, davon man eine Handvoll in reinem Brunnenwasser abrührt, dem Vieh eingiebt, und ihm nachher blos trocknes Futter reicht, ohne es so bald saufen zu lassen. Auf solche Art soll sich der Blutfluß binnen 24 Stunden stillen. Wenn dergleichen Mittel, die man schnell bey der Hand hat, nicht anschlagen, so würde ich lieber rathen, ohne weitern Aufschub einen erfahrnen Vieharzt zu brauchen, als unter mehrerley, vielleicht eben so fruchtlosen, Versu-

chen, das Vieh wohl gar aufzuopfern. Die Schaafe und Lämmer sind gleichfalls dem Blutharnen, (Blutkrankheit, Blutstaupe, rothem Wasser) ausgesetzt, besonders wenn sie von dem scharfen Hahnenfuß, dessen Blüthe gelb und fleckigt, das Kraut aber rautenförmig ist, *Ranunculus luteus maculatus acris*, fressen. Das Mittel dargegen ist Kampfer mit Terpentin zu gleichen Theilen vermischt und den kranken Schaafen mit Salz gegeben, oder das Kraut von der Baumwurzel, *Perophularia nodosa*, und die jungen Sprossen von Ellern klein geschnitten und mit Salz eingegeben.

Blutgarbe, s. Wegetritt.

Blutharnen, s. Blutfluß.

Blutholz, s. Kampecheholz.

Blutigel. Wenn diese in Fischteichen zu häufig werden, so hindern sie das Fortkommen der Fische, besonders der Karauschen. Sie zu vertilgen, muß man also Salz in den Teich werfen, und damit solches nicht zu vielen Aufwand erfordere, das Salz aus Fleisch- und Fischtonnen darzu nehmen.

Blutkraut, s. Wegetritt.

Blutlauge, s. Berlinerblau, unter der Rubrick: Blau.

Blutnüße, s. Hasel.

Blutpfirsich, s. Pfirsich.

Blutspatt, s. Spatt, oder auch Aderkropf.

Blutstaupe, s. Blutfluß.

Blutstein, lat. *Haematites*, *Lapis sanguineus*, fr. *Pierre sanguinaire*, oder *sanguine*, *Pierre hematite*, hat diesen Namen entweder daher, daß man ihm die Kraft zuschrieb, das Blut zu stillen, oder von seiner schwarzrothen, blutrothen oder Purpurfarbe. Er ist ein Eisenninner, hart, dicht und schwer, besteht gemeiniglich aus Nadeln oder Strahlen, die sich voneinander absondern lassen, und wird in Afrika,

Spa-

Spanien, Böhmen, Schlesien, Sachsen gefunden. Es giebt auch Bastartarten davon, als Glaskopf, Braunstein, Rothstein. Das Eisen, welches man daraus erhält, ist spröd und brüchig, wenn nicht ein schmeidiger und ärmerer Eisenstein zugeschlagen wird. Man braucht den Blutstein aber auch zum Poliren der Edelsteine und Metalle, besonders feiner stählerner Arbeiten und zum Vergolden, indem man zartpulverisirten Blutstein mit Baumöl vermischt, ein glattes Stück Nußbaumholz damit bestreicht, und den bereits geschmirgelten Stahl damit reibt, bis er den vollkommensten Glanz erreicht, oder mit einem in hölzernen Grif gefaßten und zu dem Zweck, worzu er gebraucht werden soll, gestalteten Blutstein aus Silber verfertigte, zumal vergoldete Arbeiten polirt.

Blutzehenden, s. Zehenden.

Blutage, das Beuteln des Mehls.

Bluteau, *Blutois*, ist bey den Kartenmachern das bewegliche Stück an der Form, womit die papiernen Umschläge der Spielkarten abgedruckt werden. Es steht auf diesem beweglichen Stück der Name des Spiels. Bey den Müllern bedeutet dieses Wort den Mahlbeutel, daher *bluter*, beuteln, und bey den Lederbereitern den wollenen Fleck oder Päckchen Wolle, womit das mit saurem Bier angefeuchtete Leder abgewischt wird.

Boade, eine Frohnfuhr mit 2 Ochsen, den herrschaftlichen Wein aus den Weinbergen heimzuführen.

Boage, ein Kontrakt, vermög dessen ein Herr seinem Unterthanen gegen eine gewiße Getraidabgabe ein paar Ochsen zu seinem Feldbau überläßt, die aber nach drey Jahren zurück gegeben oder bezahlt werden müßen.

Boax, **Brops** oder **Box**, ein Fisch, der unter das Heringsgeschlecht zu gehören scheint, mit großen Augen.

gen. Er wird zahlreich an den Ufern des Meeres gefunden und ist, wie andere Heringe, gut zu essen.

Bobêche, der obere hohle Theil eines Leuchters, darein das Licht gesteckt wird, oder auch ein Lichterknecht.

Bobine ist bey den Drathziehern die Welle, durch deren Mitte eine eiserne, vorne mit einem Handgrif versehene eiserne Spindel geht, und auf welche der durchs Zieheisen gezogene Meßingdrat gewunden wird.

Bobiacire, die oberste Reihe Rollen an der Spinnmühle bey den Goldspinnern. Es besteht diese Reihe aus lauter Seidenrollen, die um einen eisernen Stift laufen.

Boberellen, s. Judenkirschen.

Bocage, *Boscage*, ein Gebüsch, Lustwäldchen. Auch wird die gemodelte oder mit Figuren gewirkte Leinwand also in Frankreich genennet.

Bocal ist 1) ein Maas zu flüßigen Dingen in Italien, *Boccale*, eigentlich das, was man in Frankreich eine Bouteille nennt. Der römische Bokal hält ungefähr 2 Nößel nach unserm Maas oder ein wenig mehr als eine pariser Pinte, $7\frac{1}{2}$ Bokals rechnet man auf die *Rubbia*, und deren $13\frac{1}{2}$ auf die *Brenta*. In Turin machen 2 *Boccali* eine Pinte und 736 Pinten eine *Brenta*. Die genauere Vergleichung der verschiedenen *Boccali* in Italien mit Quatieren nach Hamburger Maas ist folgende:

In Ancona	12	*Boccali*	19 Quatieren.
Bologna	11	—	15
Florenz	10	—	11
Livorno	31	—	36
Rom	11	—	16
Triest	1	—	2

2) Die

2) Die mit Wasser angefüllte Krystallkugel, deren sich die Künstler bedienen, die koncentrirten Lichtstrahlen auf ihre Arbeit fallen zu lassen. 3) Das Mundstück verschiedener blasender Instrumente führte sonst gleichfalls diesen Namen.

Boch-Haye heißt an einigen Orten der Böttcherschlägel.

Bock, *Caper*, *Hircus*, fr. *Bouc*. Mit diesem Namen wird das männliche Geschlecht der Rehe, Schaafe und Ziegen belegt. Man sehe also unter diesem Namen nach.

Bock. Diese Benennung führen auch allerley andere Dinge, als: ein gewißes Instrument, womit man die Raubvögel auf dem Horste fängt; ein Schlauch; die Eißbrecher vor den hölzernen Jochen der Brücken; der Sitz des Kutschers; ein Betrug und Fehler, oder ein verbottenes Stück Arbeit, das ein anderer Profeßionist hätte machen sollen; ein längliches mit Haaren ausgefülltes und netzförmig überzogenes Polster, das die Frauenzimmer zu Erhöhung ihres Haarputzes tragen; eine Art von Bank, deren sich der Hutmacher bedient. Es wird das Fell, aus welchem der Räufer die groben Haare machen will, darauf ausgebreitet, und vermittelst eines Fußriemens veste gehalten; u. s. w. Auch in der Haushaltung werden allerley Geräthschaften mit diesem Namen belegt. Der **Feuerbock** ist ein Eisen, dessen beyde Ende wie Hörner in die Höhe gebogen sind, und der auf niedrigen Füßen ruht. Man braucht ihn, das Holz, welches brennen soll, auf der einen Seite, vermittelst deßelben, hohl zu legen, und im Fall das eine Horn länger und mit Löchern versehen ist, den Bratspies darinnen laufen zu lassen. Der **Bratbock** ist eine eiserne Stange, die auf drey Füßen aufrecht steht und an einer Seite mit einer Reihe Hacken versehen ist, in welche der hintere

tere Theil des Bratspieses gelegt werden kann. Unter dem Holz- oder **Sägbock** versteht man ein Gestell, das aus 2 Andreaskreuzen besteht, die durch eine Mittelstange verbunden werden, so daß man oben 4 Hörner, zwischen welche das Scheit Holz gelegt wird, und unten 4 Füße erhält, worauf er ruht; oder ein starkes Stück Holz, das in einer horizontalen Lage auf 4 Füßen, die darein gesetzt werden, steht, und oben 4 kleine eingefügte Hörner hat. Der **Waschbock** ist ein Balken, in dessen Mitte ein anderer halb so langer eingezapft wird, so daß man 3 Ende hat, in welche Füße bevestigt werden. Man stellet die Waschbütte oder das Waschschaff darauf.

Bock bedeutet auch verschiedene Maschinen und Gerüste, als 1) bey den Feldgestängen ein Gerüste, welches unter die Stange desselben gesetzt wird. S. Feldgestänge. 2) Bey der Artillerie ist es ein Gerüste, die schweren Kanonen auf die Lavetten und von denselben abzuheben. 3) Bey den Pochwerken versteht man darunter eine Säule, worauf das Kreuz liegt, auf dem der Räder oder das eiserne Sieb stehet, durch welches die gröblich zerstossene Erze gerädert werden; oder auch die Decken oder Hölzer im Göppel, welche an beyden Seiten der Trift bevestigt sind, an welche die Pferde angespannt werden. 4) In den Schmelzhütten bedeutet dieses Wort bald das Gewölbe unter dem Schmelzofen, bald einen Haufen Erz, der keinen vollen Rost giebt, bald ein eisernes Werkzeug, womit die Röste im Schmelzofen umgewandt werden, bald die Hölzer, so in beyden Seiten der Trift oder Schweigbäume hängen, auf welchen die Gerinne zum Aufschlagwasser liegen. 5) Bey Büschel- und Kastenkünsten ist es eine starke Scheibe, über welche die Kette geht, woran die Büschel oder die Kästen hängen. Bey den erstern hat solcher Bock im Durchmesser 4, bey den letztern 6 bis 8 Schuh. Gemei-

meiniglich ist er 2 Fuß breit, hat auf jeder Seite einen erhöheten Rand und in der Eintiefung queer über vest aufgenagelte eiserne Schienen, damit die Ketten nicht ausglitschen. Er ist an einer Welle vest gemacht, woran ein Trilling ist, welcher solche durch seine Bewegung dreht, die ihm ein Kammrad giebt. 6) In der hydraulischen Architektur heißt Bock ein Gestelle, auf welchem die hölzernen Gerinne zu den Aufschlagwassern aufliegen. Sie haben nach Beschaffenheit der Sache 2, 3 und mehrere Füße. Wenn sie über 16 Fuß hoch sind, müßen sie mit Windstreben versehen werden. 7) Beym Wasserbau ist es ein Gestelle von Holz, welches zur Beschützung eines flachen Ufers gebraucht wird. Man findet sie aus einem krummen Baum gemacht, der in 2 eichenen Beinen bevestigt ist, welche in ihn gelocht sind, so daß sie oft mehr als einen guten Fuß oben vorstehen. Sie werden in einer Reihe am Ufer so wohl an den Beinen als am spitzigen Ende eingegraben, auch also gestellt, daß bald die Beine, bald die Spitze des Baums gegen das Wasser steht. Es werden vor denselben allerhand Steine, raue Braacken u. d. g. eingegraben und die Einschlämmung einer großen Fluth überlassen. 8) Bey den Salzsiedhäusern bedeutet Bock ein eisernes Gestelle zur Oefnung des Heerdes, und wird gebraucht, wo man in denselben Röste und Wärmröhren hat. Es wird solches von Eisen im Quadrat ¾ Ellen weit gemacht und hat auf der einen Seite 2 Band und auf der andern einen Schließkloben, worein das Thürchen von Eisenblech gehängt wird. An den 4 Ecken wird es mit eisernen Stangen in das Gemäuer verschlaudert, und über der Oefnung mit 1 oder 2 eisernen Stäben belegt, damit das Gemäuer darauf ruhe.

Bocken heißt bey der Ziege so viel als der Naturtrieb, nach welchem sie zum Bock verlangt. Ein Schiff hingegen bockt, wenn es bald hinten und bald vorne ins Wasser niederschnappt, weil es zu hoch bemastet, oder vorne überbaut ist, oder eine unrechte Lage des Schwerpunkts, ingleichem eine ungeschickte Schichtung hat.

Bockgerüste, Bockgestelle, Lehrgerüste, sind in der Baukunst Gerüste, die in einer hölzernen Verbindung bestehen, welche oben die Gestalt eines Gewölbes hat, und bey Aufführung der Gewölber gebraucht werden. Man unterscheidet dabey: die Breter, mit welchen die äussere Verfassung belegt wird, (**Schalbreter,**) das Gerüste, welches den Boden unterstützt, (**Bodengerüste** oder **Lehrbogen**); das Gerüste, worauf der Lehrbogen ruhet, (**Bock**) Sie sind desto nothwendiger, je größer die Sprengung ist, und müßen der Last proportionirt seyn, auch nicht zu bald ausgeschlagen werden, damit das Gewölbe sich nicht ungleich setze und Risse erhalte.

Bockholben, ein Holz, welches bey Feldgestängen über einen Bock queer über gelegt wird, damit der Steeg darauf ruhe.

Bockmesser, ein Messer der Kammacher mit 2 Griffen, womit der Kamm geschabt wird.

Bockmühle, Blockmühle, ist eine gemeine deutsche Windmühle zu Mehl, Grütze, Graupen, u.s.w. die mit dem ganzen Mahlgerüste um einen Block oder Pfahl gedreht werden kann. Dieser Block wird durch das Blockgerüste gehalten, und an der Seite der Mühle ist ein langer Baum angebracht, (**Sterz**) der zugleich zur Treppe dient und mittelst dessen die Mühle auf dem Blockgerüste gedrehet wird. Das Mühlengebäude besteht aus den äussern wohl abgebundenen Wänden, den Bodenbalken und den Treppen; die

Ma-

Maschine hat die Windmühlenflügel, welche durch die Welle und das daran bevestigte Kammrad die Mühlwelle in Bewegung setzen. Um die Mühle nach Belieben zu stellen, ist eine Bremse angebracht. Ein Hauptfehler dieser Art Mühlen besteht darinnen, daß sie nicht genug bevestigt sind, und von Sturmwinden leicht über den Haufen geworfen werden können.

Bocksbart, wilde Haberwurzel, *Tragopagon*, s. Haberwurzel.

Bocksbeeren, ein Beyname verschiedener Gattungen von Brombeeren. Auch Preuselbeere, Heidelbeere, schwarze Johannisbeere werden so genannt. s. Himbeer.

Bocksbezoar, s. Ziege.

Bocksblut, s. ebendaselbst.

Bocksbohne, s. Klee (Fiber:)

Bocksdisteln, Bocksdorn, s. Tragant.

Bocksstelle, s. Bocksgerüste.

Bockshäute, Bockfelle, s. Ziege.

Bockshörner, s. Johannisbrod.

Bockhörnerband, eine Art von Fenster und Thürbeschlägen, welche die Gestalt zweyer Bockshörner hat und sich um einen vernietheten Nagel bewegt. Es ist dies eins der stärksten Bänder.

Bocksholz, s. Franzosenholz.

Bockshorn, *Foenum graecum*, Heu. (griechisch:) Auch eine Ausartung des Getraides wird so genannt, s. Mutterkorn.

Bockskraut, s. Kali.

Bocklorbeer, der Mist des Bocks, s. Ziege.

Bockspeterlein, s. Pimpernell.

Bockstalg, s. Ziege.

Bock umbringen. Dies geschiehet, wenn das Erz in der Röste einmal gebrannt ist, und abermal auf ein anderes Feuer gebracht wird.

Bockwaizen, s. Buchwaizen.

Boden. Dieses Wort kommt in verschiedener Bedeutung vor. Es wird darunter verstanden: 1) Das Erdreich und dessen Beschaffenheit, fr. *Terrein, Terrain.* So giebt es starken, leichten, kalten, steinigten Boden u. s. w. S. Acker, ingleichem Erdarten. Daß kein Boden an sich unfruchtbar ist, und er verbessert werden kann, wird dort ebenfalls gezeigt werden. 2) Der unterste Theil eines Dinges, lat. *Fundus*, fr. *Fond*, z. B. der Boden eines Fasses, Schifs, Flußes, eines Gemachs. Von letzterem s. Stubenboden, Fußboden. 3) Bey künstlichen Leinenwebern, sonderlich Kannefaßmachern die Vorschrift, nach welcher sie die Fußschemel mit den Schäften vereinigen müßen. Diese Beschäftigung selbst nennen sie den **Boden einbinden.** Auch spricht man von Kattun und gemodelten Zeugen: sie haben einen dunkeln, hellen, rothen, braunen u. s. w. Boden und versteht damit die Grundfarbe. 4) Der obere Theil des Hauses unmittelbar unter dem Dach. Er ist ein wichtiges Stück einer bequemen Wohnung. und man bedient sich desselben zur Aufbewahrung des Getraides und anderer Früchte, zur Unterbringung solcher Geräthschaften, die man nicht zu allen Zeiten in der Haushaltung nöthig hat, und welche nur den Raum in den Gemächern verengern würden. Zum Trocknen der Wäsche, vorzüglich im Winter und dergleichen mehr. Besonders schöne und geräumige Böden geben die Dächer *à la Mansard.* Neben dem ist es eine Eigenschaft eines guten Bodens, daß er gehörige Oefnungen habe, damit man die Luft durch denselben streichen lassen könne, daß durch Fenster oder im Sommer durch hölzerne Gitter den Vögeln der Eingang verweigert werde, daß er mit guten Bretern wohl verwahrt sey, und noch verschiedenes, das unter dem Wort Dach vorkom-

kommen wird. Der Landmann nennet überhaupt alles Boden, was über dem ersten Stock des Hauses ist, vermuthlich weil seine Häuser blos einstöckig sind; und auch in der Scheune muß das, was Boden heißt, nicht eben unmittelbar unter dem Dache seyn, z. B. der Heuboden.

Bodenblatt. Eine Platte von Thon und Sand getrennet, die unter die Muffel im Probierofen gelegt wird, um die Kapellen und Treibscherben darauf zu setzen.

Bodenbleche sind starke eiserne Bleche, die zu den Salzpfannen gebraucht werden.

Bodenbohne, s. Faseole.

Bodenbret. So wird genannt 1) ein Bret $\frac{5}{4}$ Zoll dick, welches zur Belegung der Böden gebraucht wird. 2) Eine starke Diele oder Bret, welches an den Baurenwägen zwischen den 2 Leiterbäumen unten auf die 2 Rungenstöcke gelegt wird und gleichsam den Boden des Wagens ausmacht. Es heißt auch Wagendiel oder Unterlage.

Bodeneisen wird genannt ein schwarzes oder verzinntes Blech, noch einmal so breit und dick als ein gemeines, davon 600 Blatt auf ein Faß gerechnet werden. Ferner: das winklichte Eisen eines Kupferschmids, worauf der flache Boden eines Theekessels ruht, wenn er diesen schlägt; dann ein gerader Meisel, womit der Schiffszimmermann einen Kahn kalfatert oder dichtet; ingleichem eines der Eisen, womit der Zinngieser dreht.

Bodengeleg oder **Bodenschicht** heißt in dem Bahren der Scheuren (Vierteln) die Lage Stroh, womit der Boden bedeckt wird, ehe man die Früchte darauf legt. Auch wird die erste Lage der Garben selbst zuweilen damit gemeynt. Es kommen diese unterste Garben nicht horizontal, wie die übrigen zu liegen, son-

sodern schief in die Höhe zu stehen, damit sie von der Bodenfeuchtigkeit nicht Schaden leiden.

Bodenhammer, s. Hammer.

Bodenholz, s. Böttcher.

Bodenholz heißt auch die Rebe, die am Kopf des Weinstocks hängt, und im zweyten Jahre, sonderlich am weißen Stock, trägt. Ingleichem beym Wasserbau, das Holz, womit der Boden der Schleußen, Archen, Gerinne u. d. g. belegt wird. Es wird auf die darunter befindliche Grundbalken mit hölzernen Nägeln aufgenagelt und an den Seiten unter die Wände eingelassen.

Bodenrad. Dasjenige Rad einer großen Uhr, welches mit der Walze, woran das Gewicht hängt, einen gemeinschaftlichen Wellbaum hat. Auch bey Sack- nnd Repetieruhren führt ein Rad diesen Namen.

Bodenriß, s. Kastenschwand.

Bodensäge. Das Instrument eines Böttchers, dessen er sich bedient, wenn er den Boden eines Gefäßes, weil die Dauben daran abgestossen sind, von neuem einsetzen und dasselbe anderst kümmen muß.

Bodensalz, das Salz, welches auf dem Grunde des Meeres gefunden und bey erfolgter Ebbe ausgenommen wird. Man kann es selten so, wie es gefunden wird, gebrauchen, sondern bringt es in die Solenhälter und Stolendeiche, und läßt es darinn von dem Meerwasser auflösen, damit solches dadurch an Salzgehalt reichhaltiger werde.

Bodenschatz, Lagergeld. Eine Trankſteuer, die in Weinländern von eingeführten fremden Weinen entrichtet wird. Es wird zu dem Ende solcher Wein durch die geschworne Visirer angeschlagen und nach Eymern geschätzt. Man sucht dadurch die Konsumtion des innländischen Weins zu befördern, und die Vermischung desselben mit auswärtigen schlechtern zu verhüten.

Bo-

Bodenschicht, s. Bodengeleg.

Bodenschwellen sind überhaupt solche Schwellen, welche auf dem Grund oder Boden liegen. Wenn sie auf Mauerwerk kommen, muß man sie durch die untergelegte Rinde vor dem Kalk verwahren, und wenn sie in dem Boden liegen sollen, so ist der Leim, mit dem man sie ringsum belegt, ein Mittel, daß auch weiches Holz über hundert Jahre dauert.

Bodenschnur, der Name gewisser Schnüre bey den Kannefaßwebern.

Bodenspicker, eine Art eiserner Nägel.

Bodenstein ist in den Mahlmühlen der untere unbeweglich liegende Stein. Er hat ein Loch in der Mitte, durch welches das Mühleisen geht, muß vollkommen waagrecht und um 2 Zolle ringsherum breiter stehen, als der **Läufer**, der sich auf ihm dreht.

Bodenstück bedeutet ausser dem hintersten Theil der Kämme auch den untern Theil des Uhrgehäußes, ingleichem das Holz, woraus der Böttcher den Boden des Fasses macht.

Bodenventil heißt bey einer Feuerspritze das in einem Stiefel unten am Boden angebrachte Ventil, worzu man am vortheilhaftesten ein Muschelventil nimmt. Es wird am Boden des Stiefels eine Platte angemacht, die an der gehörigen Stelle für das Ventil eine kreisförmige Oefnung hat, so groß als die Ventilöfnung seyn soll. Diese Oefnung ist nach oben oder innwärts des Stiefels kegelförmig, so groß, daß der Ventildeckel genau darein paßt, zu unterst aber cylindrisch, mit einem Kreuz versehen, welches mit der Platte aus einem Stück gegossen ist und in der Mitte eine Oefnung hat, so groß, daß der Stift des Deckels ganz willig darinnen auf und niedergehen kann. Es dient solches zum Stege und hält den Deckel wegen des Knopfes am Stifte auf, daß er sich von der Hülse nur auf eine bestimmte Weite entferne.

ferne. Die Oberfläche desselben ist in der Mitte um die darinnen befindliche Oefnung herum ein weniges über die Oberfläche der Arme erhaben, so daß der Deckel, wenn er zugefallen ist, darauf einschließe, ohne das ganze Kreuz zu berühren, damit nicht durch solche gänzliche Berührung der Deckel am Kreuz hängen bleibe und das Wasser ihn nicht geschwind genug aufstossen könnte. Es ist überhaupt um dieser Ursache willen gut, wenn man alle Theile des Ventils, die beym Spiel des Deckels sich wechselsweise an einander schließen und wieder entfernen, rauh macht.

Bodenzins bedeutet insgemein das Miethgeld, welches man für einen gemietheten Getraidboden bezahlen muß; zuweilen versteher man auch darunter das Standgeld, welches die Kaufleute auf Messen und Märkten bezahlen müssen und noch öfter einen Grundzins, s. Standgeld und Grundzins.

Bodenzoll ist an manchen Orten ein Zoll vom Wein und andern flüßigen Dingen.

Bodmerey, Bodmerie, Böddmerey, Bömerey, lat. *Foenus nauticum*, *Vsura maritima*, *Pecunia traiectitia*, holl. **Bodmerye**, fr. *Bodmerie*, *Bomerie*. Wenn ein Schiffer, dessen Schiff beschädigt, oder sonst ausser Stande ist, die Reise weiter fortzusetzen, in den nächsten Hafen einlaufen muß, und aus Mangel des Geldes das Schiff nicht ausbessern oder verproviantiren kann, so geschieht es zuweilen, daß er Geld auf hohe Zinsen aufnimmt und den Boden seines Schiffes, oder vielmehr dessen Fracht verpfändet. Ein solcher Seekontrakt heißt Bodmerey, und wenn das Schiff, jedoch ohne Schuld des Schiffers, den bestimmten Hafen nicht erreicht, sondern durch Unglück Schiff oder verpfändete Güter verlohren giengen, so verliehrt der Darleiher sein ganzes Kapital, wenn er sich dasselbe nicht hat versichern

sichern lassen, und der Schiffer ist von allem Anspruch des Glaubigers frey. Es kann aber derselbe entweder seine verdienende Fracht, oder in Ermanglung derselben den Boden seines Schiffes, und zwar auf den Fuß, daß der Darleiher Ansprache auf die Fracht hat, und wenn dieselbe nicht so viel austragen sollte, sich an das Schiff selbst halten kann, oder auch gewisse in dem Schiff befindliche Güter insonderheit verschreiben; jedoch ist er dabey gewißen Gesetzen unterworfen. Er darf dergleichen Gelder nicht in dem Ort aufnehmen, wo seine Rheder wohnen, es sey denn, daß er selbst einen Antheil im Schiff habe und die aufgenommene Summe sich am Werth nicht darüber erstrecke; er muß ausser Landes allemal vorher versuchen, ob niemand ihn oder seine Rheder kennt und einen Wechsel auf sie annimmt, oder gegen gewöhnliche Zinsen einen Vorschuß thut; auch soll er, wenn er Waaren für Rechnung des Schiffes am Bord hat, suchen, solche zu Geld zu machen, um die Aufnahme der Bodmereygelder wegen der hohen Zinsen, so lang es möglich ist, zu vermeiden. Wenn nun das Schiff in dem bestimmten Hafen glücklich eingelaufen ist, so hat der Schiffer das entlehnte Geld nebst dem bedungenen Interesse zu entrichten, und wenn dieses nicht zu rechter Zeit geschieht, so kann der Innhaber des Bodmereybriefes protestiren, das Schiff mit Arrest belegen und bey weiterm Aufenthalt der Bezahlung es an die Meistbietenden verkaufen, auch von dem Tage seiner Protestation an Zinse aufrechnen, jedoch nur übliche, weil die Gefahr aufgehöret hat.

Die Gebräuche und Verordnungen bey der Bodmerey sind bey verschiedenen Nationen verschieden. Nach spanischen Gesetzen darf der Schiffer oder Eigenthümer des Schiffs den dritten Theil seines Werths und zwar mit Bewilligung des Konsulats

auf Bodmerey nehmen; nach der Rotterdamer Assekuranzordnung so gar nur den achten, sehr große Noth und Gefahr ausgenommen; nach hamburger Statuten muß der, welcher dem Schiffer mehr Geld auf Bodmerey leihet, als dessen Antheil am Schiff sich erstreckt, sich allein an des Schiffers Person und Güter halten, womit das französische Seerecht von 1681. und die Hanseatische Schiffsordnung übereinstimmt. Bey einigen geht der ältere Bodmereybrief dem jüngern, bey andern dieser dem ältern vor. Wenn mehrere zugleich dem Kaufmann auf die Ladung Bodmereygeld gegeben hätten, und solche von ihm darauf verpfändet ist, so hat keiner vor dem andern einen Vorzug. Wofern ein verbodmetes Schiff aus rechtmäßiger Verhinderung in dem Hafen, wo die Gelder aufgenommen wurden, bleiben muß, ist nach preußischem Seerecht der Darleiher schuldig, gegen Erstattung der Kosten und landesüblichen Zinsen sein Kapital zurückzunehmen. Bodmereygelder kann sich der Geber zum Vollen versichern lassen, aber der Nehmer darf es alsdann auf sein verpfändetes Eigenthum nicht thun. Wenn zur Erleichterung des Schiffes Waaren über Bord geworfen werden müssen, so wird nach den Rechten verschiedener Nationen der Geber von Bodmereygeldern für die gegebene mit der Sache Werth korrespondirende Summe als ein Mitassekurateur angesehen und trägt in Schadenfällen nach Proportion seinen Theil an der Verringerung der verbodmeten Sache; nach andern Seerechten aber nicht, sondern hat seine volle Bezahlung, wenn von der verbometen Sache in bestimmten Häfen so viel zu Lande kommt, als darzu erforderlich ist. (**Von Bodmerey bezahlt man keine Haverey.**) (S. diesen Art.)

Uebrigens hat der Bodmereyglaubiger an dem Schiff eine Specialhypotheck, und geht ihm beym

Kon-

Konkurs Niemand vor, als der, so Geld zum Bau des Schiffes vorgeschossen hat. (Bylbrief geht vor Bodmerey.)

Bodmereybriefe, Bodmereywechsel, sind Verschreibungen, welche an die ausgestellt werden, die den Schiffern nach dem vorhergehenden Artickel Geld leihen. Man fertigt sie gemeiniglich doppelt oder dreyfach um des Falls willen aus, wenn ein oder das andere Exemplar verlohren gienge und bemerkt darinn den Namen des Leihenden, des Entlehnenden und des Schiffs, die Beschaffenheit der verbodmeten Güter, den Ort, wohin sie bestimmt sind, die aufgenommene Summe und deren Ursache, die Bedingung, daß sie auf Bodmerey genommen werden, die ausdrückliche Verpfändung des Schiffes oder Guts, die zu leistende Bezahlung, Ort und Zeit der Ausfertigung u. d. g. Gemeiniglich wird das Ende der Gefahr auf 8 oder 14 Tage nach der Ankunft des Schiffes bestimmt. Hingegen in spanischen Kontrakten, welche auf den Boden des Schiffs lauten, und auf 24 Stunden nach dem Einlaufen in den bestimmten Hafen, da es doch billiger wäre die Zeit 24 Stunden nach der völligen Löschung anzusetzen. Von Bodmereywechsel ist der Seewechsel unterschieden, von welchem an seinem Ort nachzusehen ist.

Bodmereykonto oder **Rechnung**, s. Handelsrechnung.

Bodmereywechsel, s. Bodmereybrief.

Bodruche, *Baudruche*, die obere feine Haut des Mastdarms der Rinder, welche abgezogen und zu einem sehr feinen Pergament zubereitet wird. Die Goldschlager bedienen sich dessen zu ihren Häutformen, fr. *Chauderet*.

Böckelfleisch, s. Pöckelfleisch.

Böckelhering, Böckling, s. Hering.

Böcker, ein Haufen gestrichener und auf die Tenne gesetzter Ziegel, die mit einem Messer beschnitten werden, wenn sie halb trocken sind.

Böckgen ist ein kleines Eisen mit 2 Hörnern, welches im Brennhause gebraucht wird, um das Brandsilber damit abzuwärmen.

Böcksen sagt man von neuem Wein, wenn er durch den zwar nicht angenehmen Geruch zu erkennen giebt, daß er in einem wohl und frischgedüngten Weinberge gewachsen sey, woraus man schlieset, daß er gut und haltbar sey, da denn der Geruch sich nach und nach selbst verliehrt. An andern Orten will man mit diesem Wort einen schlechten neuen Wein tadeln.

Böderiche sind Wasserbeete, in welchen das Wasser an die unterschlächtigen Wasserräder geleitet wird.

Bogen, Biegen, Bogenmachen, Koppen, ist die siebente Arbeit im Weinberge, die gleich nach dem Pfahlstecken folgt, da die Reben über den dabey stehenden Pfahl gebogen und mit kleinen Weiden angeheftet werden. Man verrichtet diese Arbeit am besten, wenn es nicht sehr heiß ist, nach einem Regen oder Thau, da die Böge nicht spröde sind, oder auch nach dem Schneiden, wenn der Saft in die Reben tritt.

Bogen heißen auch beym österreichischen Weinbau die Ableger.

Bogspriet, ein langes, am Vordertheil des Schiffes herausliegendes Holz, welches als ein schiefliegender Mastbaum gebraucht wird.

Boeses, Boeges, Bügel, *Boeffes*, eine Art Seemuscheln, die im Königreich Arder in Afrika statt der Münze gebraucht werden. Sie sind mit dem Kours auf den malldivischen Inseln einerley.

Böhmen, Böhmer, Kaiser Böhme, bömischer Groschen, eine Münze in Böhmen, Schlesien und

Mäh=

Mähren, am Werth drey Kreuzer, daß also derselben fünfe, vier gute Groschen ausmachen. Man nennt sie auch Kaiser- oder Silbergroschen.

Böhmerlein, Böhmlein, s. Seidenschwanz.

Bömische Edelgesteine. Es finden sich da vorzüglich viele Arten derselben, als Diamanten, denen nur die Härte fehlt, Amethysten, Topasen, Saphire, Hyacinthen, auch so gar Rubinen, die man sonst nur in Peru und Ceylon antrift. Auch Türkisse, Karniole, sehr schöne Granaten, Korallen, Jaspis, Krystalle u. a. m.

Böhne ist der Fußboden in den Schmelzhütten, welcher entweder mit feinem Sand belegt, und applanirt oder mit einem Leimenstrich, auch zerklopften Schlacken gemacht wird. In sumpfichten Gegenden muß er durch Auffüllen über den Wasserstand des benachbarten Sees oder Flußes erhöht werden.

Böhnhasen, Bühnhasen, Störer, so werden Pfuscher genannt, die nicht ordentlich Meister worden sind und das Handwerk heimlich treiben.

Böhreisen, ein Instrument der Maurer, welches aus einem 2 bis $2\frac{1}{2}$ Fuß langen Eisen besteht, und einen hölzernen Handgriff hat. Man braucht es, die Kütte weich zu schlagen, oder altabgelöschten Kalk zu zermalmen, ehe er in die Mörtelpfanne kommt.

Bölen heißt bey den Lohgerbern, die Haare von der Haut mit dem Schaabmesser herunter arbeiten.

Börde heißt im Niedersächsischen ein fruchtbares Kornland, im Gegensatz der Wische oder eines Weide- und Wiesenlandes.

Börig ist ein Ausdruck in der Wasserbaukunst, womit man die Weite einer gebohrten Röhre bestimmt. Z. E. Einböhrig ist an einigen Orten eine Röhre, deren Höhlung einen Zoll, an andern Orten aber zwey Zoll im Durchmesser hat. Eine Zweyböhrige ist also, deren Oefnung noch einmal so viel

viel Quadratfläche hat; dreyböhrig, deren Fläche dreymal so groß ist, u. s. w.

Börse, lat. *Basilica, Bursa, Curia vel Portus mercatorum*, fr. *Beurse, Bourse*, itál. *Borsa, Piazza*, ist in großen Handelsstädten ein ansehnliches Gebäude oder freyer Platz, wo sich gemeiniglich in den Mittagsstunden die Handelsleute, Wechsler, Mäckler, Kommißionairs und andere zur Handlung gehörige Personen täglich oder an gewissen Tägen in der Woche versammeln, von Handlungsangelegenheiten reden, und Kauf- und Verkauf mit Wechseln, Geld oder Waaren schliesen. Es wird das, was den Kaufleuten zu wissen nöthig ist, an der Börse angeschlagen, als angekommene Schiffe, oder solche, die in Ladung liegen, Verkaufe von Schiffen, Häusern, Waaren u. d. g. m. Die Versammlung der Kaufleute auf den Börsen wird besonders in London, Brügge, Antwerpen, Amsterdam, Rotterdam und Hamburg mit solcher Genauigkeit gehalten, daß sich ein Kaufmann des Bankerots verdächtig machen würde, wofern er einige Tage hintereinander aussen bliebe. Falliten ist nicht erlaubt, auf die Börse zu kommen, bis sie sich mit ihren Gläubigern abgefunden haben. Die Amsterdamer Börse wird für die wichtigste gehalten, nach ihr folgt die Londner; auch die Hamburger ist nicht unbeträchtlich. Man nennt diese Plätze oder Gebäude auch Wechselplätze, ingleichem Zahlhaus, und diese Benennung scheint wahrscheinlich zu machen, daß Börse nicht sowohl von einer Familie van der Beurse, als vielmehr von Burse abzuleiten sey.

Börse. *Bourse et Convention des Marchands* heißt auch zuweilen ein in verschiedenen Handelsstädten Frankreichs verordnetes Gericht, welches bey Processen und Streitigkeiten zwischen Kaufleuten, Handlungsangelegenheiten betreffend, in der ersten Instanz

stanz entscheidet. Die darzu verordnete Personen heißen Priors und Konsule. Nicht selten kommt auch das Wort Börse in der Bedeutung des Geldes vor, als in die Börse greifen, die Börsen sind verschlossen; wie es denn einen Beutel bezeichnet. Endlich hat auch diesen Namen ein Fisch in den Gewässern bey der Insel St. Vincent, der von den aus den Augen herumschießenden Strahlen gleichsam einen Schein hat, und gut zu essen ist. Er ist am Leibe mit sechseckigten Flecken von blauer Farbe gesprenckelt.

Börsenälteste, s. Banquiers.

Börsenknecht ist ein bey der Börse aufgestellter Bedienter, der auf- und zuschlieset, sie rein hält, ausruft und andere Dienste thut.

Börstenkraut, s. Saflor.

Börteln heißt bey Blechlern oder Klempnern den scharfen Rand umbiegen, und bey den Zinngiesern einen Rand drehen. Das Werkzeug heißt Börteleisen, und Börteldorn ist ein Dorn in der Docke, an welchem der Zinngieser die Sachen bevestigt, welche gebörtelt werden sollen.

Böschung, Abdachung, s. letzteres Wort. Auch bey Steinbrüchen muß man eine Böschung von 45 Graden nehmen, damit nicht bey erfolgtem Regenwetter die Erde herabschiesse und den Arbeiter begrabe.

Böttcher, Bottcher, Faßbinder, Büttner, Binder, lat. *Vietor*, fr. *Tonnelier*, ist ein Professionist, der sehr veste, runde hölzerne Gefäße aus Dauben, Bodenstücken und Reifen verfertigt. S. Faßbinder.

Börtelet, der Name einer Farbe, die aus einer Gattung von Flechte (*Lichen tartareus*. Linn.) bereitet wird, welche man bey feuchtem Wetter von den Felsen, an denen sie häufig wächset, schabt, trocknet, mahlt und eine Zeitlang in Harn einweicht. Die

Farbe,

Farbe, welche damit angesetzt wird, braucht man statt Orseille.

Böttingsgericht heißt beym Deichwesen das oberste Seegericht.

Boeuf heißt eigentlich ein Ochs, es wird aber dieses Wort noch von mancherley Dingen gebraucht, als: *Boeuf à la mode* oder *à la royale*, eine Art von gespicktem und gedämpftem Rindfleisch mit säuerlich gewürzter Brühe; *Boeuf de Dieu*, der Zaunkönig, in der Sprache des gemeinen Manns; *Boeuf volant*, der Schröter oder Hirschkäfer. Auch führen verschiedene Scharrkäfer den Namen *Boeuf*.

Bofist, Bovist, Bubenfist, Wolfsfurz, *Fungus bovillus orbicularis pulverulentus, crepitus lupi dictus J. B. Lycoperdon vulgare* Turn. *Lycoperdon bovista*, Linn. eine große Art des Staubschwamms, der gern auf trocknen Wiesen, vornehmlich im August und September nach dem Regen wächst, rund, mit einem kleinen Stiel, anfänglich weiß, nachher bleichfarbig und wie geräuchert aussiehet. Er wird oft sehr groß und bis 5. Pf. schwer und ist zuerst mit einem schwammigten Wesen oder weißen Fleisch angefüllt, welches aber, wenn er dürre ist, zu einem braunen stinkenden Pulver wird. Wenn man ihn abbricht, giebt er einen Knall und flüchtigen Staub von sich, der einen Schwefelgestank macht und in dem Auge Entzündung verursachen kann. Er trocknet alte fliesende Schäden aus und bereitet sie zur Heilung vor. Vorzüglich dient er zum Blutstillen, und wird den Pferden, so wie sie gedrückt oder an Ohren und Schwanz gestutzt worden sind, mit Vortheil aufgelegt. Man hat so gar damit schon das Blut einer zerschnittenen Pulsader der Pferde gestillt. Auch kann man mit Bofist die Bienen schlafend machen und sie denn nach Gefallen behandeln.

Bogen, ein Wort, das sehr viel Bedeutung hat, 1. Bogen in der Baukunst, s. Gewölbe, 2. ein Gewehr zum schiesen, 3. bey den Kohlenbrennern ist es ein Harken mit langen eisernen Zinken, womit sie die Erde vom Meiler herunter ziehen, wenn die Kohlen gebrannt sind, auch die Maase und Körbe mit Kohlen anfüllen. 4. Beym Münzwesen ist es ein von Leinwand gemachtes Gerinne in Eisen gespannt, worein das feine geschmolzene und treibendheise Silber in Zügen gegossen wird, wovon hernach die Schrötlinge zu dem Gelde gemacht werden; und bey dem Hutmacher ist es ein Werkzeug, das aus einem starken mit einer Darmschnur bespannten Holz besteht, womit sie die kurze Wolle zerschlagen. (Den Bogen schlagen, fachen) Es heißt dieses Instrument auch **Fachbogen** oder **Fachbaum**. 6. Was ein Bogen Papier ist, weis jedermann. Man hat der Größe nach Rojal- Median- Mittel- und kleine Bogen. Andere Bedeutungen des Worts Bogen, die nicht hieher gehören, übergehe ich.

Bogenfeile oder **Feilbogen**, eine Art Säge, deren sich der Schlosser zum Sägen des Eisens bedient.

Bogenbaum, s. Taxbaum.

Bogendecke, *Concameratio*, eine krumme oder gewölbte Decke einer Kirche, eines Gemachs von Steinen, Mauerwerk oder Bretern.

Bogenfahrt. Durch selbe etwas handeln ist so viel, als etwas überhaupt ohne besondere Taxation der verschiedenen Dinge, die man zusammen kauft oder verkauft, einen Handel treffen.

Bogengang, s. Laube.

Bogengerüste, s. Laube.

Bogenleder des Hutmachers besteht aus einem Streifen Biberleder, welches über die kurze Seite des Hauptbretes gelegt und durch ein dünnes Stückgen Holz einer Linie hoch von selbigem entfernt ist.

Bogen-

Bogenrolle ist in der Baukunst eine Verzierung des Schlußsteins, wenn sich derselbe unterwärts ein- und oberwärts ausgebogen vorstellt und an den Seiten wie Schnecken oder zusammengerollte Blätter gebildet ist.

Bogenschlagen. s. Bogen des Hutmachers.

Bogenstein heißt ein Stein, der zu den Gewölbbögen gebraucht wird und nach der Krümmung des Gewölbes seine Gestalt erhält.

Bogenstellung, **Arkade**, eine oder mehr an und nebeneinander gestellte Gewölbe oder Schwibbögen.

Bogentreile, eine Art Bohrer, s. diesen Artickel.

Bogenwerk, s. Laube.

Bogue, die erste stachlichte Haut oder Schale auf der Frucht der Kastanien und Buchen.

Bohle heißt 1) bey den Sammt- und Seidenwebern eine dünne hölzerne Walze, worauf die Seite des Aufzugs, die hernach aufgeschnitten den eigentlichen Sammt und Fälbel macht, besonders aufgebauet wird. 2) Im Schleßwigischen bedeutet es ein Bauerngut. 3) Gemeiniglich aber versteht man darunter Breter oder Stücke Holz von 2 bis 6 Zoll stark und von verschiedener Länge und Breite. Man braucht sie zu Treppen, Schleussenböden, Seitenwänden, Zäunen u. d. g. mehr. Die aus dem Kern des Holzes sind dauerhafter und vester, als die von den äussern Theilen des Baums. An manchen Orten heißen sie auch Dielen. 4) Kohlstätte werden gebohlt, wenn man einen feuchten oder sumpfichten Grund schichtenweiß mit Holz belegt und mit trockener oder garer Erde, (die schon einmal bey den Kohlen gebraucht worden,) bedeckt.

Bohlengeld ist an manchen Orten so viel als das Standgeld an Jahrmärkten.

Bohlengesenke, eine Schacht und Gesenke, dessen Jöcher von Bohlen gezimmert werden. Man legt

es

es gemeiniglich da an, wo das Gesenke nur $\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{4}$ Lachter weit und 1 bis $1\frac{1}{2}$ Lachter lang seyn darf und das Gebürge ziemlich naß, letticht und dabey sehr brüchig ist.

Bohlenholz, daraus allerley Bohlen von $1\frac{1}{2}$ bis 9 Zoll dick und 12 bis 24 Zoll breit geschnitten werden können. Man nennt es auch Sägblock.

Bohnen heißt solchem Hausrath, der aus schönem harten Holz verfertigt ist, Glätte und Glanz geben. Die Handwerksleute haben darzu eigene Polierhölzer und Bürsten; in der Haushaltung aber geschiehet es meist auf folgende Art. Man reinigt das zu polirende Stück mit Leinwand vom Staub, reibt es mit einem Lappen, der in zerlassenes Wachs mit wenigem Baumöl vermischt, eingetaucht und nun beym Gebrauch auf Kohlen erwärmt worden ist, vertreibt dann mit einem dichten wollenen Tuch das daran zurückgelassene Wachs dem Strich des Holzes nach, welches mit einiger Anstrengung der Kräfte geschehen muß, und polirt zuletzt mit einem feinen leinenen Lappen.

Bohnen, (Feld-) s. Saubohnen.

Bohnen, (Schmink-) s. Faseolen.

Bohnen, (Pferde-) s. Wicken.

Bohnen, (brennende) s. Faßeln.

Bohnenbaum, s. Acacia occidentalis.

Bohnerz, ein Eisenerz, das aus reichhaltig und milden Geschieben besteht, die körnicht oder wie Bohnen gestaltet sind.

Bohrahl ist ein spitziger Pfriemen in einem Heft, womit der Schreiner nach dem Lineal die Linien auf dem Holze verzeichnet.

Bohrbank, ein Werkzeug des Büchsenmachers, worauf er die Feuerröhre ausbohrt.

Bohren heißt in einen Körper eine runde Aushöhlung machen. Es geschiehet solches bey dem Holz, Stein,

Stein, Erde, Glas, Metall u. d. g. und daher sind die Instrumente und Maschinen darzu sehr manchfaltig, so wie auch die Art zu verfahren nicht anderst als sehr verschieden seyn kann. Unter der Rubrick Bohrer wird ein mehreres davon vorkommen.

Bohrer, lat. *Terebra*, fr. *Foret* oder *Tariere*, ital. *Foratore* auch *Trivello*, ist ein meistens schraubenförmiger Keil, dessen man sich bedient, um Löcher in harte Körper zu machen. Er ist ein sehr vielen Beschäftigungen und Professionen höchst nützliches und unentbehrliches Instrument und wird von den Bohr- oder Neperschmieden verfertigt, indem sie es gleich beym Schmieden vermittelst des Hammers zu seiner Form bringen, die Schlangenwindung nachfeilen, den Bohrer weißglühend machen und abkühlen, auch zuweilen blau anlaufen lassen. Es kommt bey diesem Instrument sehr viel darauf an, daß es nicht zu hart und nicht zu weich seye, damit es weder abspringe, noch sich biege, und daß es die Spitze genau in der Mitte habe. Der spitzige Theil desselben heißt die Klinge, und der untere, welcher einen Ring zum hölzernen Grif erhält, oder etwas breit geschlagen und in denselben vernietet wird, die Angel.

Man theilt die Bohrer, unter welchen sich eine große Manchfaltigkeit findet, nach ihrer Struktur und nach ihrem Gebrauch auf verschiedene Art ein, indessen wollen wir versuchen, ob es nicht am deutlichsten nach Beschaffenheit der Materie geschehen kann, die durchbohrt werden soll. Man bohrt 1) Erde und Stein. Darzu wird der Berg- oder Erdbohrer erfordert, mit welchem man die Eingeweide der Erdbodens bis auf 50 und 60 Klaftern tief untersucht, und dadurch die Lagen und innere Beschaffenheit des Bodens erforscht, auch Steinkohlen,

Alaun-

Alaunschiefer, Bergsalze und Salzquellen, Letten und andere Thon- und Erdarten aufsucht, s. **Erdbohrer**, und von dem eigentlichen **Bergbohrer** zu Sprengung des Erzes und Gesteins diesen oben bereits angeführten Artickel. In diese Klasse gehört auch der **Grundbohrer** der Maurer, womit man das Fundament sucht, ob es tief, locker, vest, naß, leimigt, sandigt u. d. g. sey, ingleichem der **Sandbohrer** der Bronnenmacher, d. i. eine lange hölzerne Stange mit einem Eisen, so mit einer Lichtscheere versehen, womit der Bronnen, wenn er voll Sand ist ausgeräumet wird, indem letzterer beym Bohren in einen angehängten Sack fällt, nnd mit demselben nach und nach herausgezogen werden kann; und der Frostbohrer des Jägers, welcher bey hartem Frost gebraucht wird, wenn mit den Furken nicht in die Erde zu kommmen ist, und doch kein Getöß mit hacken u. d. g. erregt werden darf. Bey Bildhauerarbeiten in Stein hat man zweyerley **Marmorbohrer**, *Bouchordes*, die eine flache, herzförmig geschmiedete Spitze haben. Man steckt die einen in das Holz eines Drillbohrers, daran sich ein hölzernes Gleichgewicht und ein Querholz befindet, und zieht solches unter währendem Bohren auf und nieder. Die andern, mit welchen man mehr ausrichten kann, steckt man in ein cylindrisches Holz ein, welches sich in einen eisernen Stachel endigt. Die eine darzu erforderliche Person legt sich ein Brustholz mit 2 Griffen vor die Brust, welches mit einer löcherichten Platte von Eisen gefüttert ist, und ein Loch derselben nimmt den Stachel in sich, indessen geigt der Gehülfe mit einem Bogen die Bohrstange und erhält sie im Umlauf. Es ist dieses der **Fidel-** oder **Geigenbohrer**. Man bohrt 2) Metalle und und zwar a) Eisen. Dergleichen geschieht von dem Büchsenmacher, und er bedient sich darzu der **Bohr-**

bank und Bohrmühle. S. folgenden Artickel, ingleichem des Schraubenbohrers; dann vom Nadler, wenn er mit einem Drill- oder Treilbohrer, den er mit 2 Fingern dreht, da denn die sich aufwickelnde Schnur das Umdrehen fortsetzt, ein rundes Oehr in die Nadeln eindrillt; ingleichem von dem Schlosser, der sich darzu der Rennspindel bedient, oder eines stählernen Werkzeugs, das auf der einen Seite eine Schneide hat und sehr gehärtet ist. Es geht durch ein hölzernes Heft oder Rolle, um welche die Schnur eines Bogens gewickelt ist, womit man den Bohrer sehr geschwind umdreht. b) Kupfer und Meßing wird von Roth- und Gelbgiesern mit mancherley Instrumenten gebohrt. Es gehört hieher der Drill- Windel- oder Bogenbohrer, fr. *Villebrequin*, welcher aus einem runden eisernen Stift besteht, der vorne eine breitere winklichte Spitze zum Schneiden hat. Das Umtreiben geschieht gleichfalls durch eine hölzerne Rolle, Bogen und Brustbret mit Löchern; und der Aufreißahl oder Draufbohrer, welcher nur aus einer stählernen Spitze besteht, die man abnehmen und eine andere einsetzen kann, und ein Gestell von Eisen hat. Die obere bewegliche Scheibe wird an die Brust gesetzt und der krumme Arm herumgetrieben. Der Hahnbohrer glättet ein gegossenes Loch aus und ist entweder kantigt und lauft vorne etwas spitzig zusammen, oder besteht nur aus einer starken stählernen Klinge. Er hat oben einen vierkantigen Zapfen, den man beym Gebrauch in das Loch eines Windeisens steckt und damit den Bohrer umdreht, und gegen die Seiten desselben Abschnitte von einem hölzernen Kegel setzt, damit das ganze Loch ausgefüllt sey. Der Spritzenbohrer hat an einem eisernen oder kupfernen Stiel am Ende ein Stück Meßing, etwas länglichter als eine halbe Kugel, mit 3 oder 4 eisernen Schneiden ver-

versehen, die etwa 2 Striche vor dem Meßing hervorragen und in der Spitze desselben zusammenstossen. Man bohrt damit Dinge aus, die über den Kern gegossen sind. c) Gold und Silber zu bohren hat man den Drellbohrer, (Kräuselbohrer, Stoßtreil) welcher aus einem starken eisernen Drath, etwa einen Fuß lang, besteht, am Ende aber eine viereckigte Hülse hat, worein man spitzige Bohrer von verschiedener Art einsetzen kann. In der Mitte des Draths ist ein beweglicher hölzerner Arm, der an zwey Schnüren hängt. Beym Bohren schlingt man die Schnüre um den Drath, setzt den Bohrer senkrecht auf, und bewegt den hölzernen Arm herauf und herab. Der **Treibebogen** oder die **Bogentreile** ist eine stählerne Bohrspitze, die durch eine Rolle von Meßing geht, um welche die Senne des Bogens geschlungen ist.

3) Der Bohrer, welche zum Holz gehören, ist eine große Anzahl, indem fast jeder Profeßionist seine eigene hat, und eine genaue Beschreibung einer jeden Art, wäre um so langweiliger, da oft der ganze Unterschied mehr im Namen und der Größe, als der verschiedenen Struktur zu suchen ist. Ueberhaupt kann man sie in **gerade** und **Schneckenbohrer** eintheilen. Bey jenen geht die Schneide in gerader Linie fort, die Spitze hat die Gestalt von der Spitze eines stark ausgehohlten Löffels, und sie heissen **Einschneider** oder **Zweyschneider**, je nachdem sie entweder auf beyden oder nur auf der linken Seite schneiden, da denn auch die Spitze aufgeschnitten ist, und der eine Lappen etwas vorgreift. Bey den Schneckenbohrern, die am gewöhnlichsten sind, findet man gewundene Schärfen und eine schraubenartige Spitze. Ich führe nun verschiedene Profeßionisten und die Bohrer, welche zu ihren Geschäften erfordert werden, namentlich an. Der Tisch-

ler führt vornämlich den **Drauf- oder Trauchbohrer**, der an die Brust gesetzt, und mit einem krummen hölzernen Heft getrieben wird, den **Spitzbohrer, Schneckenbohrer, Nagelbohrer, Schemelbohrer, Centrumbohrer**; der Zimmermann einen **Hohl- oder Riegelbohrer** und einen **Gewindebohrer** zu Verfertigung der Löcher in die Zapfen und Balken. Der Stellmacher oder Wagner den **Draufbohrer** zu kleineren, **Zweck- und Zapfenbohrer** zu größern Löchern, in welche Nägel kommen, den **Nabenbohrer** (oder **Näber**) womit vorgebohrt wird, ehe er das Zapfenloch in der Nabe ausstemmt; den **Durchstecher, Zäpfer** und **Locher**, womit in die Felgen gebohrt wird. Alle diese bisher genannte Bohrer des Stellmachers, sind Löffelbohrer, folgende aber Röhrbohrer, nämlich der **Lochbohrer** und Radebohrer, beyde zum Loch der Nabe. Der Böttcher hat folgende Bohrer: den **Zapfen- oder Zwickbohrer** oder **den Bohrer zum Verriegeln**, fr. *Barrois*, *Vrille*, womit man die Löcher macht, darein man die hölzernen Zapfen stecken will, die den Stab vest halten, welcher den Boden des Faßes zusammenhält; den **Spundbohrer**, fr. *Bondonniere*, oder **Weingelbohrer**, mit deren einem das Spund- und mit dem andern das Zapfenloch gebohret wird. Den **Dibbel- oder Döpelbohrer** und den **Queerscheibenbohrer**, womit eine Oefnung für den Hahn gemacht wird. Der bohrende Theil ist ein flaches, an den Seiten schneidendes Stück Eisen mit zwey Spitzen. Mit dem **Zoberbohrer** oder **Zweyschneider**, an dessen Mitte ein scharfes, zweyschneidiges krummes Eisen mit einem Keil bevestiget ist, macht man die Löcher in Kiehnenholz. Die Bohrer der Drechsler sind alle hohl und von mancherley Größe. Sie schrauben ihr Heft in eine Spindel und nachgehends in die

Docke

Docke und halten die zu bohrende Sache dargegen. Besonders gehören hieher der **Zwirlbohrer**, der mitten an der Spitze einen Stachel hat, welcher den Mittelpunkt der ausgebohrten Röhre leitet; die beyden Ecken seiner Schneide sind schräg ausgeschliffen und schaben durchs Umdrehen eine bereits vorgebohrte Röhre hohl; und der **Schraubenbohrer**, s. Schraube. Der Büchsenschäfter bohrt mit dem **Ladestockbohrer** eine Höhle in den Schaft für den Ladestock; der Bürstenbinder mit dem **Löffelbohrer** die Löcher in das Bürstenholz, wobey er sich eines hölzernen Schraubstocks bedient, um es vest einzuspannen; und der Hufschmied hat den **Radebohrer** und **Spitzbohrer**, um in die Felgen der Räder Löcher zu den Nägeln zu bohren. Der **Hohlbohrer** des Bildhauers ist eigentlich eine Art Meisel.

4) In Horn bohrt man mit dem Pfeifenbohrer, welcher sehr dünn und lang ist und vorne einen Löffel hat. Er wird in die Spindel geschoben, so wie bey dem Drechsler, und das Horn mit der Hand dargegen gehalten.

5) Das Glas wird eigentlich nicht gebohrt, weil es seine Härte nicht gestattet, sondern durchgeschliffen. Man bedient sich einer hölzernen Rolle, die sich in eine Axe endigt, welche der Größe des zu bohrenden Lochs proportionirt und mit einer darüber hervorragenden meßingenen Zwinge belegt ist. Die Axe wird in das Loch eines Bretes gesteckt, und auf daßselbe ein gebogener eiserner Arm bevestiget, der an seiner Spitze mit einer Schraube in den Mittelpunkt der Rolle eingreift, um sie vest und senkrecht zu erhalten. Dann legt man das Glas auf den Tisch, leimt ein dünnes Stückgen Holz darauf, welches ein mit der Rollenaxe vehältnißmäßiges Loch hat, und bringt selbige in dieses Loch, läßt gesiebten Schmer-

gel mit Baumöl um die Zwinge herlaufen, welchen man von Zeit zu Zeit frisch aufstreicht, und bohrt das Loch, indem man vermittelst eines Bogens und dessen Schnur, womit man die Rolle umtreibt, nach und nach ein rundes Stückchen aus dem Glase heraus schneidet.

Bohrbank, Bohrmaschine, Bohrmühle, sind Maschinen, wodurch die bewegende Kraft des Bohrers verstärkt wird. Die Bohrbank wird vermittelst eines Rades durch die Hand des Menschen bewegt, und besonders bedient sich derselben der Büchsenmacher, ein Rohr auszubohren; man nennt sie überhaupt auch Handbohrmaschinen, s. dieses Wort. Die Bohrmühlen werden hingegen durch Wasser, oder Wind, Pferde, Ochsen, oder durch Gewichte in Bewegung gesetzt; das was auf solche Art gebohrt wird, sind hölzerne Röhren, s. Rohrbohrmaschine; steinerne Bronnenstöcke und Röhren, s. Steinbohrmaschine; Gebirge zu Windschächten und Windlöchern, s. Bergbohrmaschine; Kanonen, Feuerröhren, Flintenläufe, s. Eisenbohrmaschine. Die Richtung des Bohrers ist hiebey bald horizontal, bald senkrecht. Man hat die Bohr- und Schneidmühlen nicht gerne nahe an den herrschaftlichen Waldungen, weil es nicht möglich ist, allem Schaden vorzubeugen, der ihnen dabey zugefügt werden kann.

Bohrklippe, eine Art von Zange, daran Ringe sind, womit in dem Fall, wenn ein Bergbohrer abbricht, das zurückgebliebene Stück gefaßt, mit dem Ring zusammengehalten und herausgezogen wird.

Bohrkrätzer, ein eisernes Werkzeug, womit das Bohrmehl aus dem Bohrloch des Bergbohres ausgeräumt wird.

Bohrloch ist eine durch den Steinbohrer in das Gestein gemachte Oefnung, worein das Pulver zu Zersprengung des Steins gebracht wird. Man muß da-

daben so wohl auf die vortheilhafteste Lage desselben im Gestein, als auch auf seine Tiefe ein genaues Augenmerk richten, um einen Zweck zu erreichen, der mit Mühe und Aufwand im Verhältnis steht. Wenn das Bohrloch mit Pulver geladen ist, wird es mit kleinen Steinen und Thon oder Grieß zugestossen, und das heißt Auspfropfen.

Bohrmehl wird das zerriebene Gestein, Sand, Thon u. d. g. genannt, welches sich beym Gebrauch des Erd- oder Bergbohrers sammelt. Es wird nun die Wendung des Bohrers beschwerlich, daher schraubt man von der Bohrtafel die eiserne Zange, durch welche der Bergbohrer in das Loch geht, ab, damit der Bohrer ausgenommen, und der Bohrstössel ab- an dessen Stelle aber ein ander Werkzeug zur Ausnahme des Bohrmehls angeschraubt werden kann. Man gebraucht hierzu die Schöpfkanne, welche man an die Bohrstange anschraubt, sie in das Bergloch läßt, den Bohrer etlichemal umdreht, bis sich das Bohrmehl in solchen gesetzt und ausgenommen werden kann.

Bohrmühle, s. Bohrbank.

Bohrscheibe, eine hölzerne Scheibe des Wagners mit einer Vertiefung, darein der an dem Grif des Bohrers befindliche Zapfen paßt. Er legt jene vor die Brust, wenn er sich an den Bohrer anstemmt.

Bohrspähne sind der Abgang beym Ausbohren des Gewehrs, welcher auf dem Eisenhammer im Blauofen wieder zusammengeschmolzen werden kann.

Bohrstampfer ist ein Werkzeug der Steinbrecher, damit sie um die in das Bohrloch gesetzte Patrone auf allen Seiten Letten und Grand einstossen und vest rammeln. Um die Patrone oder das Schießröhrgen nicht zu beschädigen, hat er auf der Seite, die gegen das Röhrgen gebohrt wird, eine Höhlung.

Bohrstangen, der mittlere Theil des Bergbohrers, gemeiniglich einen Zoll stark und von verschiedener Länge, nämlich von 4 bis 8 Fuß, damit man durch Aneinanderschraubung der verschiedenen Stücke jede beliebige Länge hervorbringen könne. Der untere Theil, welcher mit dem Bohrstosser oder einer andern Bohrstange in Verbindung kommt, muß eine eingesenkte Mutter haben, in welche die Schrauben aller Bohrstösser, so wie auch die an jeder Bohrstange oben befindliche Schrauben genau einpassen.

Bohrstösser, Zwicker, ist der Hauptheil des Bergbohrers, der die Oefnung in die Erde und das Gestein macht, oder eigentlicher zu reden, der Bohrer selbst. Er muß aus dem besten Eisen gearbeitet und der untere Theil scharf mit Stahl eingelegt und beym Härten so getroffen seyn, daß er weder zu weich noch zu hart ausfalle. Da das Loch, welches er bohren muß, so weit seyn soll, daß es auch die übrigen Theile des Bohrers ohne Hindernis durchläßt, so muß er die größte Dicke da haben, wo die Schneide anfängt, d. i. $2\frac{1}{2}$ Zoll. Die Schraube, wodurch er mit der Stange verbunden wird, darf nicht schwächer, als sie selbst seyn und muß also ohne die Hervorstehung der Gewinden 1 Zoll haben, damit sie nicht am ersten breche. Die Schraubengänge und Gewinde sind am besten vierkantig, $\frac{1}{4}$ Zoll tief und breit.

Bohrstuhl, auch **Bohrbank**, aber in einem andern Verstande genommen, als oben, ist ein Gerüste bey den Bohrmaschinen, auf welchem die zu bohrende Sache aufliegt und mit Keilen, Klammern oder Schrauben bevestigt ist. Anders sind sie eingerichtet, wenn der Bohrer dem Körper, welcher durchbohrt werden soll, und anders, wenn dieser dem Bohrer entgegen getrieben wird, wie auf den eigentlichen Bohrmühlen geschieht. Es läßt sich nicht wohl

wohl ohne Figuren ein deutlicher Begrif davon machen, wir übergehen daher die genauere Beschreibung mit Stillschweigen, und führen nur noch an, daß man nicht sorgfältig genug darauf bedacht seyn kann, dem Bohrer die rechte Direktion zu geben und den Körper, der durchbohrt werden solle, in der richtigen Lage zu erhalten, damit das Loch nicht vom Mittelpunkt abweiche.

Bohrtafel ist eine Diele, 3 bis 4 Fuß lang und 4 Zoll dick, in der Mitte mit einer Oefnung von 3 Zoll versehen. Die Bohrtafel wird mit kleinen Pfählen an dem Ort bevestigt, wo gebohrt werden soll, und auf das in derselben befindliche Loch eine eiserne Zange mit Schrauben vest gemacht, welche den Bohrer, der durch die Bohrtafel in das Bergloch gesetzt wird, anhält, daß er nicht darein stürze, wenn sich ein Theil davon ausgeschraubt hätte, oder abgebrochen wäre.

Bohrwurm, Bohrer, Holzbohrer, Pfahlwurm, Köcherwurm, holl. Boorworm, Zer-Houterworm, Paalworm, Kokerworm, *Teredo navalis*, Linn. *Solen lignorum*, ist eine den Schiffen und den Seedämmen sehr gefährliche Konchylie von dem Geschlecht der Pholaden, mit einer weißen dünnen Schale, die den Bau eines spitzigen Kegels hat und auf mancherley Art gekrümmt erscheint. Es ist unglaublich, welche Verheerungen dieser Bohrwurm anrichten kann, der die Schiffe ganz durchwühlt und in Gefahr setzt, zu sinken, daher man genöthigt ist, sie zu behaudern oder von aussen mit Bretern zu überziehen, zwischen welche man Kälberhaare steckt. Und zwar muß diese Vorsicht, welche bey einem Schiff mehrere tausend Thaler kostet, alle 3 Jahre wiederhohlt werden. Im Jahr 1730. und den folgenden durchwühlte dieser Wurm in kurzer Zeit die Pfähle der Seedämme in Holland, so daß diese in Ge-

Gefahr kamen, einzustürzen und Holland überschwemmt worden wäre, wo man sie nicht mit neuen vertauscht und noch eine Vormauer mit unglaublichen Kosten geführt hätte. Zum Unglück weis man noch kein hinlängliches Mittel, diesem schädlichen Wurm genugsam zu steuren.

Bois. Dieses Wort heißt, wie bekannt ist, Holz von gefällten, oder auch eine Waldung von stehenden Bäumen, daher: *Bois affoibli*, ein Bauholz, dem an einem Ort etwas von seiner Dicke genommen worden ist, um ihm eine Höhlung oder Krümmung zu geben. *Bois apparent*, ein freyliegendes, nicht verdecktes Holzwerk, z. E. ein Verschlag, der nicht überzogen ist. *Bois arsin*, Bäume, die in Brand gerathen; *Bois bombé*, bauchigt, krumm gewachsenes Holz; *bois boucan*, ein Holzscheit, das eingeschrumpft ist, und das zum Klafterholz nöthige Maas durch die Länge der Zeit verlohren hat; *Bois de brin* oder *de tige*, ein nach seinem ganzen Wuchs gewaldrechteter Baum, ein langes grobeschlagenes Bauholz, woran Stamm- und Zopfende noch beysammen sind; *Bois de brosse*, das gebohrte Holz der Bürstenbinder, worein die Börstenbüschel kommen; *Bois canard*, Floßholz, das man im Wasser herumtreiben läßt, damit es kompakter werde, auch Scheiter, die zu Grunde gesunken oder am Ufer hangen geblieben sind; *Bois contibai, contiban*, Bauholz das nur auf einer Seite wahnkantig ist; *Bois chablis*, Windfälle; *Bois de chandelle*, s. Citronenholz; *Bois en chantier*, in großen Haufen aufgesetztes Holz; *Bois de charpente*, Zimmerholz, *de charronage*, Wagnerholz, *de chauffage*, Brennholz; *Bois combugé*, das vom Wasser gequollen ist; *Bois de compte*, Brennholz, wovon höchstens 62 Scheiter erfordert werden, die 3 Ringe auszufüllen, welche eine Fuhre Holz betragen: die Scheiter davon sollen wenigstens

18 Zoll dick seyn; *Bois de corde*, Holz, welches nach dem Klaftermaas, *à la membrure* (von 4 Fuß Höhe und 4 Fuß Breite in Frankreich) verkauft wird, und an Scheitern geringer als das eben angeführte ist. Dieses Klaftermaas macht eine Fuhre (Voie) aus und 2 Voies betragen erst 1 Corde oder Klafter. *Bois de Cypre*, s. Rosenholz. *Bois dechaussés*, Bäume, die am Stock von Erde entblößet worden sind; *Bois decbiré*, übrig gebliebene Stöcke von verarbeitetem Holz oder von alten Schiffen, das man zu Brennholz verhauet. *Bois en défends*, Hegeholz, junges Holz, welches noch nicht abgeholzt und worein kein Vieh getrieben werden darf; *Bois defensable* hingegen, wo die Bäume schon so groß sind, daß das Vieh nicht leicht mehr Schaden thun kann. *Bois de delit*, Bäume, die verbotener Weise abgehauen sind. *Bois á dentelle*, Spitzen-Holz. *Bois deversé* oder *gaucbe*, Holz, das sich geworfen hat und krumm oder schief worden ist. *Bois dur*, bedeutet zuweilen das gelblichte Holz von der Hopfenhagbuche. *Bois d'echantillon*, Holz, das nach einem bestimmten Maas zugehauen oder geschnitten ist. *Bois d'email*, *de mail*, das nach der Schräge, vom Centro nach der Circumferenz zugesägte oder gehobelte Holz. *Bois d'enfonçure*, halb dürre Bäume. *Bois équarri*; *carré*, *quarré*, *d'ecarissage*, gewaldrechtetes Holz, das schon im Walde im Groben beschlagen worden ist. *Bois de Fernambuc*, s. Brasilienholz. *Bois flacbe*, *flacbeux*, wahnkantiges Holz, welches keine scharfe Kante, oder an den Ecken noch etwas Splint hat. *Bois de fustet*, s. Gelbholz. *Bois de baute futaie*, hochstämmiges Holz, das man zu großen Hauptstämmen aufzieht. Man nennt es auch Oberholz, wenn Stangen- oder Unterholz, welches 3mal schlagbar wird, bis jenes abgetrieben werden kann, darzwischen steht. Zuweilen

len wird unter Bois de haute futaie ein Wald verstanden, worinnen lauter hohe Bäume stehen. *Bois genti*, *gentil*, Seidelbastholz. *Bois gisant*, gefälltes Holz. *Bois gras*, *doux*, weiches Holz. Auch wird durch die erste Benennung oft mürbes Holz verstanden, davon der Baum überständig war. *Bois de grille*, s. Federstock. *Bois de Jasmin*, s. Citronenholz, *d'Inde*, s. Kampecheholz. *Bois lavé*, das zerschnittene oder gesägte Bauholz, welches der Zimmermann mit der Queerart wieder glatt gemacht hat. *Bois madré*, *noué*, *nouailleux*, knotigtes, maserichtes Holz; *Bois marmentaux*, Bäume, die man zur Zierde um ein Schloß, Haus oder Garten herum pflanzt. *Bois de merrain*, in dünne Bretchen, geschnittenes Holz, ungefähr 1 Zoll dick und 3 bis $4\frac{1}{2}$ Fuß lang. *Bois mi-plat* oder *méplat*, Holz, welchem man beym Beschlagen mehr Breite als Dicke läßt. *Bois de moule*, *de quartier*, Stücke Holz, wenigstens 18 Zoll dick, deren man gemeiniglich aus einem Stamm viere macht. Es heißt auch *Bois de traverse*, *Bois neuf*, das nicht als Flößholz, sondern auf der Achse oder in einem Fahrzeug herbey gebracht wird. *Bois perdu*, Holz, das man Scheiterweise in den Fluß wirft und es dahin schwimmen läßt, wo es ordentlich verbunden und weiter fortgeschafft wird. *Bois en pucil*, ein frisches Gehäu, welches vor weniger als 3 Jahren abgeholzt worden ist. *Bois rabougri*, knorrichtes, krüppelichtes Holz. *Bois récépé*, *en récépage*, junges Holz, das unten abgeschnitten worden, damit es hernach desto frischer und gerader wachse. *Bois refait*, Holz, welches man auf allen 4 Seiten schnurgerade zugehauen hat, nachdem es vorher schief oder wahnkantig gewesen. *Bois de remontage*, vorräthiges Geschirrholz zu Ausbesserung der Wagen, Karren, Lavetten, rc. Bois en retour, das schon wipfel-

dürre

dürre wird und hie und da zu verderben anfängt. *Bois de Rhodes*, s. Rasenholz. *Bois de haut revenu*, hochaufgeschossene Bäume von 40 bis 60 Jahren, die aber ihren völligen Wachsthum noch nicht erreicht haben. *Bois rouge*, *echauffé*, *de sang*, ersticktes, im Kern schon rothgewordenes Holz, das einen Ansatz zur Fäulung hat. Auch versteht man unter der ersten und letzten Benennung zuweilen das falsche Kampecheholz. *Bois roulé*, das sich am Stamm inwendig geworfen hat. *Bois de sciage de scie*, Sägholz, das zu kleinen Balken, Bohlen oder Bretern gesägt worden ist oder werden soll. *Bois taillis*, Schlagholz, lebendiges Holz, das nach dem Abhauen vom Stock wieder ausschlägt und alle 10 bis 20 Jahre wieder schlagbar wird. *Bois tortu*, Rebenholz oder auch sehr krummes Holz, das nicht zu den Klaftern taugt, weil es zu viel leeren Raum macht. *Bois tranché*, Holz mit vielen Queerfasern, die den Diameter gleichsam durchschneiden, daß es in einer horizontalen Lage wenige Last tragen kann und sich nicht in einer ziemlichen Länge nach dem Faden spalten läßt. *Bois vif*, ein Gegensatz von mortbois Eichen- Buchen- und überhaupt starkes Holz von ansehnlichen Bäumen. *Bois volans*, Scheiter, die dem Strom nach schwimmen. *Vieux bois* heißt bey den Winzern altes Rebholz, der Schenkel unten am Stamme.

Bois heißt auch 1) bey den Edelsteinschneidern ein dickes, kurzes, durch und durch ausgebohrtes cylindrisches Klötzchen, worauf sie die Hand zur sicherern Führung derselben anlehnen. 2) Bey den Jägern das Hirschgeweih.

Boisseau heißt 1) ein rundes Gefäs von Holz zu Ausmessung des Getraides, Mehls u. s. f. S. Scheffel. 2) Bey den Bortenwirkern und Knopfmachern ein walzenförmiges, hölzernes Klöppelinstrument zu kleinen

nen Handarbeiten. 3) Bey den Röhrenmeistern die küpferne Büchse, in welcher der Drehschlüssel eines Hahns umgedrehet wird. 4) Bey den Töpfern ein weites, röhrenförmiges Stuck von Thon ohne Boden. Man fügt viele derselben zu einer Röhre zusammen, z. B. bey Priveten.

Bokar, ein arabisches Handelsgewicht. Zu Betalfagun wird ein Bokar auf 40 Farcellen gerechnet und soll 760 Pf. Hamburger wiegen. Der dortige Bokar hat 28 Farcellen in Mokka; hingegen der Bokar oder Bahar von Mokka hat 15 Farcellen oder 410 Pf. Hamburgisch.

Bokas, eine Art blauer oder weißer baumwollener Tücher aus Surate.

Bol oder *Bau*. Die Stelle, welche die Fischer beym Brutelgarn einnehmen, um die Netze der andern Fischer nicht zu beschädigen.

Bolantin, eine Art Fischfang bey der Küste von Valencia, der dort auf dem hohen Meer mit Angeln geschieht und hauptsächlich auf die rothen Meerbrachsenen abgesehen ist.

Bolch wird bald der Blaufelch, bald der Hausen, Weisling oder gemeine Kabeljau genannt.

Boletus, s. Löcherschwamm.

Boll, Bollig, heißt so viel als spröde, z. E. bolliges Leder, welches zu lange in der Gahre gelegen, und also spröde ist; Bolleisen, ein sprödes Eisen; Bollacker, der so locker und kraftlos wird, daß alle Düngung denselben fast nicht mehr binden kann.

Bollen, die Knoten am Flachs, s. Flachs. Auch die in der Küche gebräuchliche Schöpfpfanne führt in manchen Orten den Namen Bolle; die knollichten Wurzeln mancher Gewächse, die so, wie die Zwiebeln, Blumen treiben, heißen ebenfalls Bollen.

Bollmehl ist soviel als Nachmehl.

Bologna, s. Bononien.

Bologneser-Seide, s. Seide.

Bolognini, eine kupferne Münze, die zu Bologna, wo sie geschlagen wird, die Stelle der französischen Sols vertritt. Sie gilt 4 Quatrini, oder so viel als ein Baiocco Romano, 85 derselben machen einen bolognesischen Skudo, ($41\frac{1}{3}$ Schill. hamb. Banko) 12 eine Biana und 6 ein Bologniua aus. Zu Ancona gehen ihrer 80 auf einen Skudo, (45 Schill. hamb. Banko) zu Lucca 75 (der Skudo zu $48\frac{1}{2}$ Schill.) zu Modena ebenfalls 75 auf eine Skudo und 20 auf eine Lira.

Bolumbac, Carambole, *Camarix*, *Carabelli*, *Chamacoch*, eine indianische Frucht, die auf einem Baum wächst, der die Größe eines Quittenbaums hat und dessen Laub den Apfelblättern ähnlich, aber länger und hellgrün ist. Diese Frucht hat die Größe eines Hünereyes, ist etwas lang und gelblicht, gleichsam in 4 Theile zertheilt und voller Streifen und darzwischen befindlichen leeren Plätzen. In der Mitte sind einige harte Saamen enthalten. Es dienet diese Frucht so wohl zur Speise als Arzney, schmeckt angenehm und erweckt den Appetit.

Bolus, Eisenthon, Fetthon, *Argilla bolus*, Linn. *Argilla pinguis*, Waller. fr. *Bol*. ist eine rothe, bräunlichte oder gelbrothe Thonerde, welche im Anfühlen fett zu seyn scheint, das Wasser begierig einschluckt und darinnen zergeht, und wenn man daran leckt, an der Zunge klebet. Er ist den Bestandtheilen nach ein eisenhaltiger Thon, der oft etwas Vitriolsäure enthält, im Feuer hart wird und dann zu Glas schmilzt. Von den Siegelerden ist er nur dadurch unterschieden, daß diese geschlämmt, in kleine Stücke geformt und mit einem Wappen bezeichnet sind. Sonst ließ man den Bolus aus der Levante und Armenien bringen, *Bolus Armena*, *orientalis*,

Lutum Armenum, Terra Armenica, fr. *Bol d'Armene, du Levant*, und man findet ihn noch zuweilen in den Apothecken, er ist feiner, zarter und blässer von Farbe; aber nun wird er an vielen Orten Deutschlands und anderer Länder gegraben, und hat jenen entbehrlich gemacht. Man hat heut zu Tage boringischen Bolus, aus der dänischen Insul Boringen, weiß und grau; von gleichen Farben bey Goldberg in der Liegnitz und bey Strigau; grünen Bolus, eine seltene Gattung bey Goldkronach im Bayreuthischen; ungarischen Bolus von Tockay, der in Farbe und Feinheit mit dem armenischen übereinkommt; bömischen, weiß und roth; französischen von Bouille, roth und grau auch gelb; würtembergischen, nürnbergischen, der unter den deutschen der beste ist, u. s. w. Wenn der Bolus ausgegraben ist, zerläßt man ihn im Wasser, schlämmt ihn und formirt viereckigte Stangen oder Stücke wie ein Finger. Man bedient sich desselben in der Arzneykunst, wiewohl er viel von seinem ehemaligen Kredit verlohren hat; häufiger aber wird er von Künstlern gebraucht, und zwar der armenische zum Steinpoliren, der gelbe zum Goldgrund beym Uebergolden, der gemeine rothe zur Destillation des Scheidewassers, auch zum Anstreichen. Er dienet auch zu Verfertigung irdener Geschirre und zu gröbern Mahlereyen.

Bolzano, s. Bogen.

Bolzas, eine Art indianischen Zwillichs von Baumwolle, s. Zwillich.

Bolzen, Döbel, fr. ***Boulon***, **ist ein starker eiserner Riegel, oben mit einem runden oder viereckigen Kopf, unten mit einem Schlitz, darein eine Schliese kommt, oder Schraube, oder Spitz, den man hackt oder verniethet, damit er nicht zurücke gehen kann. Bolz heißt auch ein kleiner gefiederter Pfeil zum schiesen;**

dann

dann ein cylindrisches Stück Kupfer oder Eisen, welches in die Mitte der Höhlung, worein eine bleyerne Röhre gegossen werden soll, eingesteckt wird, und den Kern vorstellt. Abgeschnittene Klötze von unbeschlagenen Stämmen, die man beym Bauen zum Unterstützen braucht, werden ebenfalls Bolzen genannt.

Bolzenschrot ist eine gewiße Zimmerung bey dem Schachtbau, welche zur Verwahrung der Schachte in nicht rolligen Gebürge gebraucht wird.

Bolzenschloß, eine Art Vorlegschlösser von cylindrischer Gestalt, die mit einem schraubenförmigen Schlüssel geöfnet werden.

Bolzenstichel, eine Art Grabstichel der Petschaftstecher und Wappenschneider.

Bolzenzeiger, ein Instrument, womit der Wappenschneider die Figuren ausgräbt.

Bomasin oder **Bombasin** ist ein bekannter baumwollener, bisweilen mit leinenen Fäden vermischter, über das Kreuz gewirckter und meistentheils auf Art des Kottuns gedruckter Zeug. Diesen Namen führt aber auch ein mayländischer Seidenzeug.

Bombax, Seidenwollenbaum, Baumwollenstaude, s. Baumwolle.

Bombée, *Fenêtre*, s. Fenster.

Bombement ist beym Bauwesen eine ziemlich flache unmerkliche Wölbung mit einem doppelten Abfall, überhaupt eine Konvexität oder bogenförmige Erhabenheit nach einem flachen Zirkelstück. Daher *bomber* bey den Goldschmieden ausbäuchen, z. E. den Deckel einer Tabatiere.

Bompernikel, s. Pompernickel.

Bonannas, der Name eines ostindischen Baumes, dessen Blätter sehr groß, die Früchte aber den gemeinen Gurken gleich sind.

Bonasia, s. Haselhuhn.

Bonaxt ist ein Beil der Zimmerleute, mit welchem sie runde Bäume beschlagen, indem sie zuerst gegen den Kern zu Vertiefungen einhauen, dann die dicken Spähne herunter machen, damit der Baum die vierecktigte Gestalt eines Balken erhält. Man nennt sie an andern Orten Fällaxt.

Boncal, ein Gewicht im Königreich Achen auf der Insul Sumatra, dessen man sich bey allerley Waaren, besonders bey dem Staubgolde bedient. Zwanzig machen einen Ratti aus und ein Boncal hält 3 Loth kölnisch.

Bonde, 1) der Zapfen an einem Teich, um das Wasser ablassen zu können. 2) Auch führt ein Baum in Afrika diesen Namen, der an Höhe und Dicke alle Bäume in der Welt übertreffen soll, so daß ihn 6 bis 7 Menschen kaum umklastern können. Sein Holz ist weich und wird zum Schiffbau stark verhandelt. Die Aeste, die man in die Erde steckt, schlagen bald Wurzeln. 3) Im Herzogthum Schleßwig heißt Bonde ein Bauer, der seine Güter erb- und eigenthümlich besitzt, und wird einen Lanster, der sie zu Lehen hat, wie auch einem Leibeigenen entgegen gesetzt. Sonst waren Bondi in alten Zeiten eine Gattung leibeigener Leute.

Bon-Henri, Feldspinat, s. Spinat.

Bon homme. s. Wellkraut.

Boniama, s. Ananas.

Bonichon ist ein Luftloch am Glas- oder Werkofen in der Glashütte, welches mit den halbmondförmigen Oefnungen des Kühlofens Kommunikation hat, und die Hitze des Glasofens in den Kühlofen herüberzieht.

Bonjeau heißen 2 Büschel Flachs, die man Kopf über Ende zusammbindet, damit sie im Wasser, wo sie rösten sollen, weniger Platz einnehmen.

Bonier ist in Flandern ein gewißes Maas, wornach die Feldgüter eingetheilt werden.

Bonnarii, *Bunnatarii* *Bonnuarii*, eine Art ehemaliger Bauern, welche der Gattung ziemlich gleich kamen, die man heut zu Tage in einigen Gegenden Gärtner nennt.

Bonne femme, ein schwarzer Taffent, der insonderheit zu Lyon fabricirt wird.

Bonnet heißt bey wiederkäuenden Thieren der zweyte Magen, mit dem sie, wie vermuthet wird, von dem eingeschluckten und vorher im ersten Magen (Panzer, *Ingluvies*) angefeuchteten und erweichten Futter einen Theil nach dem andern ins Maul hinaufdrücken, um es zum zweytenmal sorgfältiger zu käuen. Er wird auch *Reseau*, lat. *Reticulum* genannt.

Bonneterie, die Profeßion der Strümpfwirker, die in Frankreich aber auch Mützen, Handschuhe, u. s. w. von Wolle und Seide zum Verkauf stricken. Sie macht in Paris das sechste *Corps des Marchands* aus.

Bonnets de Marseille, eine Art wollener Mützen, womit von Marseille aus ein starker Handel nach der Levante und absonderlich nach Smyrna getrieben wird, wo man hernach ihren bauschigten Rand mit Nesseltuch umwindet und sie solchergestalt zu Turbans macht.

Bononien, ital. *Bologna*, fr. *Bologne*, *Boulogne*, lat. *Bononia*. Die Hauptstadt des bononischen oder bolognesischen Gebieths im Kirchenstaat, hält **Buch und Rechnung** in Lire, Soldi und Denari. Die Soldi werden Bajocci oder Bolognini genennet. 1 Lira hat 2 Giuli oder Paoli, 20 Soldi, Bajocci oder Bolognini, 120 Quatrini oder 240 Denari. 1 Giulio oder Paolo hat 10 Soldi; 1 Soldo 6 Quatrini und 1 Quatrino 2 Denari. 1 Scudo

 di

di Cambio, den man auch Piastra oder Pezza da otto Reali nennet, wird zu 85 Bolognini, mithin 4 Scudi di Cambio zu 17 Lire gerechnet.

Die Valuta des berechneten Geldes ist zweyerley, nämlich Banko, d. i. Wechselgeld; oder Moneta lunga, d. i. Courant, wovon der Unterschied 5 Procent, w. d. m. beträgt.

Von folgenden Münzsorten, welche hier roulliren, gilt ein franz. alter Louisd'or oder eine spanische Pistole in Banko 17 L. 10 S. in Courantvaluta 18 L. oder 36 Paoli w. o. m. 1 italienische Pistole in B. 17 L. in C. 17 L. 10 S. oder 35 P. 1 Zechino di Venezia in B. 10 L. 5 S.; in C. 10 L. 10 S. 1 Zechino di Fiorenza in B. 10 L. 4 S. in C. 10 L. 10 S. 1 Zecchino di Roma in B. 10 L.; in C. 10 L. 5 S. 1 Ongaro oder Dukat in B. 9 L. 15 S.; in C. 10 L. 1 Scudo d'Oro di Roma, genannt Corsins, in B. 8 L. 5 S.; in C. 8 L. 10 S. 1 Filippo di Milano in B. 5 L. $2\frac{1}{2}$ S.; in C. 5 L. 5 S. alles w. o. m. Ferner roulliren häufig: Petroni oder Testoni zu 3 Paoli; Giustine zu 26 Soldi; Lire zu 20 Soldi; Giuli oder Paoli zu 10 Soldi; einfache und doppelte Marajole zu 2 und 4 Soldi; Bajocci, Bolognini oder Soldistücke zu 6 Quatrini, und Bagcheroni zu $\frac{1}{2}$ Soldi oder 3 Quatrini.

Die Würdigung anlangend, so wird eine Lira Wechselgeld in den beschriebenen Münzsorten zu $7\frac{1}{?}$ Asen fein Gold, und 102 Asen fein Silber; eine Lira Courantgeld aber zu 7 Asen fein Gold und 104 Asen fein Silber ohngefähr gewürdiget. Mithin ist in Ansehung des

Pari 1 Scudo di Cambio 2 Mark 9 Schilling 4 Pfennige, und 1 Lira Wechseld 9 Schillinge 9 Pfennige hamburg. Banko; 1 Lira Moneta lunga oder

oder corrente aber 11 Schillinge 8 Pfennige hamb. Courantgeld ungefähr werth.

Vom Gewichte merke man: 1 Libra oder 1 Pf. Handelsgewicht hat 12 Oncie, und 80 Pfunde in Hamburg sind 107 Pf. in Bononien, welches $33\frac{3}{4}$ Procent beträgt.

Das Getraidmaas heißt Corba und hat 2 Stari, 8 Quarteroni oder 32 Quarticeni, und soll an gutem Waizen 160 bologn. Pfunde halten. 5 Corbe in Bononien betragen 14 Himten in Hamburg.

1 Corba **Weinmaas** hat 60 Boccali, und ein solcher Boccale an Wein soll 40 Oncie, die Corba aber 200 Pf. bologn. wiegen; mithin sind 11 Boccali gleich 15 Quartier hamburgisch.

Man bedient sich hier zweyerley **Ellen** oder Bracci. Die Braccio, womit wollene Waaren gemessen werden, ist $281\frac{5}{10}$ und die, womit seidene Waaren gemessen werden ist 264 französ. Linien lang. Demnach sind 34 brabantische Ellen gleich 37 Bracci in Wolle und 31 dergleichen Ellen gleich 36 Bracci in Seide. 37 Bolognesische Fuß sind gleich 49 Fuß hamburg. und 67 bolognes. gleich 81 Fuß rheinländisch.

Man **wechselt** von hier auf folgende Plätze und giebt 1) nach Amsterdam 40 Bolognini Wechselgeld für 1 fl Banko, a Uso von zween Monaten dato; 2) nach Ancona 98 detti für 1 Scudo von 10 Paoli; 3) nach Bozen 47 detti für 1 fl. Moneta lunga in Gold, auf die Messen; 4) Florenz 106 detti für 1 Dukato von 7 Lire, a 3 Tage Sicht; 5) Genua 90 detti für 6 Lire fuori di Banko a 1 Tag Sicht oder dato; 6) Lion 54 detti für 1 Ecu von 60 Sous Tournois auf die Payem. 7) Livorno 87 detti für 1 Pezza da otto Reali, a 3 Tage Sicht; 8) Mayland 83 detti für 6 Lire corrente, a Uso von 15 Ta-

gen Sicht; 9) Neapel 77 detti für 1 Dukato di Regno; 10) Rom 98 detti für 1 Scudo von 10 Paoli, a Uso von 15 Tagen Sicht. 11) Venedig 58 detti für 1 Dukato corrente oder pico, a 1 Tag Sicht oder dato, oder 1 Scudo die Cambio für 116 Soldi di Banko; 12) Wien 48 Bolognini W. Geld für 1 fl. Cour. a Uso von 14 Tagen Sicht.

Alle Wechselbriefe müssen in Banko Valuta bezahlt werden, ausgenommen, wenn sie ausdrücklich in Münze fuori di Banko zu bezahlen gestellt sind, oder wenn sich die Zahler und Empfänger miteinander vergleichen, daß die Zahlung in Courant geschehen möge. In diesem Falle wird ein Agio regulirt und alsdann giebt der Zahler in Bezahlung Billets auf ein Leihaus, deren es da verschiedene giebt, oder auch Aßignationen auf Banquiers.

Der **Uso** ist 8 Tage nach der Acceptation, worunter aber weder der Acceptations- noch der Verfalltag mit begriffen ist. Fällt aber der Zahlungstag auf einen Festtag, so darf die Zahlung oder der Protest erst auf den ersten Werktag geschehen. Von Respekttagen weis man hier nichts.

Bontans, eine Art rothgestreifter baumwollener Zeuge oder Decken, die im afrikanischen Königreich Kanton fabricirt werden.

Boot, lat. *Scapha*, fr. *Esquif*, ist ein kleines Fahrzeug, vorne breiter als hinten, dergleichen große Schiffe und Galeeren bey sich führen. Sie dienen zu Lichtung der Anker, zu Herbeybringung des Holzes, Wassers und andern schweren Sachen, ingleichem Personen ans Land zu setzen, beym Schiffbruch Menschen und Waaren zu retten u. d. g. Im Hafen ist das Boot vermittelst der Bootstaue an das Schiff anhängt; ausser dem Dienst aber liegt es oben auf dem Verdeck des Schiffes zwischen dem großen Mast und dem Fockmast. Die Holländer nennen

auch

auch eine Art großer Fahrzeuge Boote, die fast wie Flüten gebauet sind. Eben diesen Namen führt ein spanisches Weingefäß, worinnen sonderlich die Xereser Sekte zu uns gebracht werden. Es hält ohngefähr 6 Eimer oder 2 Orthöft.

Bootkopf nennen die Salzsieder das Auslaufen der Sohle aus der Salzpfanne unter dem Salzsieden, welches geschiehet, wenn die Fugen der Pfanne nicht genau verstrichen sind, oder sonst eine Oefnung bekommen, wo denn die Saalzsieder Saan in die Pfanne werfen, damit sich der Schöpp oder Pfannenstein desto eher ansetze, und damit indessen der Druck der Sohle nicht so stark seyn möge, schöpft man auch allenfalls einen Theil derselben in die dabey stehende Bottige. Will sich aber der Schöpp demungeachtet nicht ansetzen, so wird die Pfanne ganz ausgeleert und das Loch mit Lumpen und Kalk verstopft, bey welcher Beschäftigung der Salzsieder auf ein unter die Füße gelegtes kleines Holz steht, um sie nicht zu verbrennen.

Borax, Boras, Borras, lat. *Borax*, *Chrysocolla*, ist ein Mittelsalz, das im Geschmack zuerst süßlicht und dann bittersalzig ist, zur Auflösung zwanzigmal so viel Wasser erfordert, an der Luft einen mehligen Beschlag annimmt, im Feuer sich bläht und zu einer durchsichtigen Masse zusammen schmilzt, in achteckige, mehrentheils unregelmäßige Krystalle anschieset und den Violensyrup grün färbt. Dieses Salz, welches noch in den neuern Zeiten in Ansehung seines Ursprungs und seiner Bereitungsart zu so viel verschiedenen Meynungen Gelegenheit gab, ist ein wahres natürliches Produkt des Mineralreiches, und bestehet aus einem mineralischen Laugensalz oder Alkali und aus dem Sedativsalz, welches letztere aus einer besondern mineralischen Erde, die ihrem Ursprung nach wohl mineralisch seyn möchte,

und aus der Salzsäure zusammengesetzt ist. Es kommt der Borax aus Persien und dem mogulischen Reiche, wo sich in den Bergwerken ein salziges Wasser findet, das schon mit den vollkommenen Boraxtheilgen geschwängert ist. Dieses Wasser, welches für sich allein vermögend ist, die Metalle zusammen zu löthen und zu schmelzen, wird mit dem darauf befindlichen Schlamm eingekocht und durchgeseihet, da es denn in Krystallen oder Steinchen anschieset. Diese Krystallen werden schichtenweise mit den davon zurückgebliebenen und mit Fett vermischten Unreinigkeiten in große Gruben oder Tonnen eingelegt, aus welchen man dann einen Theil von dem Teige mit den darinnen befindlichen Steinchen nach dem andern zum Versenden aussticht und in Fässern verkauft. Dieser rohe Borax oder Borarteig (fr. *Borax brut* oder *cru*, ital. *Pasta di borace*) wird in Venedig und Holland gereinigt oder rafinirt, wiewohl auch manchmal schon gereinigter Borax aus den oben angeführten Orten, wo er bereitet wird, kommt. Man nimmt zuerst so viel Steinchen aus dem Teig heraus, als man erlangen kann, und reinigt sie im Baumöl von dem anklebenden Fett und Unreinigkeiten. Dies ist der beste Borax. Den übrigen Theil kocht man in einer hinlänglichen Quantität Wasser, in welchem sich die meisten Boraxtheile auflösen, läßt diese eingekochte Lauge an einem mäßig warmen Ort zum Anschiesen stehen, da man dann die Krystallen erhält; und bringt endlich das wenige übrige, welches noch in der oben schwimmenden Fettrinde steckt, durch Wasser und einen Zusatz von Salpeter und Laugensalze zur Trennung vom Fett und zum Anschiesen an Stöckchen und Bindfäden, die man in dem Gefäse anbringt. Dies heißt rafinirter Borax, (*Borax Veneta*, fr. *Borax raffiné*.

Der

Der Borax hat einen manchfaltigen Nutzen. Er lößt alle Erden und Steine zu Glas von verschiedener Art auf; er befördert am besten den Fluß der schwerflüßigen Metalle, als des Goldes, Silbers und Kupfers; ist besonders nöthig, wann man gefeiltes Metall wieder in eine Masse schmelzen will, und nimmt die an den Metallen anklebenden Unreinigkeiten weg. Daher kann man durch seine Hülfe die Metalle in einem schwächern Feuer und mit geringerm Abgang schmelzen, da ohne denselben mehr davon zerstöhrt wird oder sich an die Schlacken anhängt; deßwegen ist er unentbehrlich zu metallischen Proben, weil die Metalltheile leichter und zärter fliesen und sich besser in einen König vereinigen, alle unreine Theile aber mit ihm als Schaum obenaufschwimmen, und sehr dienlich zum Löthen des Goldes, Silbers, Meßings und Kupfers. Dem Golde theilt er beym Schmelzen eine blasse Farbe mit, weßwegen man etwas Salpeter oder Salmiak zusetzt, um es zu verhüten, nur nicht beydes zugleich, sonst würden sie miteinander verpuffen.

Boraxbüchse, ein blechernes Gefäs, worinn der reine oder mit Glasgalle vermischte Borax befindlich ist, mit einem wie eine Säge gezackten Röhrchen unweit des Bodens versehen. Der Künstler, welcher schwerflüßige Metalle zu löthen hat, kratzt mit dem Nagel an diesem Röhrchen, da denn durch die Erschütterung etwas Boraxmehl auf die zu löthende Arbeit herausstäubt.

Borbe, s. Forle.

Bord heißt überhaupt der Rand eines Dinges, oder auch das, was sich an demselben befindet, z. E. Saum eines Hutes, Verbrämung der Kleider, Ufer des Flusses oder Meeres. Insonderheit wird es bey der Schiffahrt gebraucht, da Bord den obern Rand des Schiffes und auch sehr oft das Schiff selbst bedeutet.

tet. Ein Schiff von hohem Bord ist entweder ein Kriegsschiff, oder doch ein solches, das auf der See geht, und ein Schiff vom niedrigen Bord ist im Gegensatz des vorigen, ein Kauffarthenschiff oder ein jedes Frachtschiff.

Bordagina, eine unter den Normännern üblich gewesene Art, Bauergüter zwar erblich aber nicht eigenthümlich, sondern gegen gewisse zu leistende knechtliche Dienste einzugeben. Daher Bordelage oder Bourdelage, welches die jährlichen Korn- Feld- oder Federviehgülten bedeutet, so die Bauren an ihre Geld- oder Zinsherrn liefern müssen. Ein solcher Herr heißt *Bordélier*.

Bordat, eine Art feiner und dichter Zeuge, die in Egypten verfertigt werden.

Bordeaux, s. Bourdeaux.

Bordereau, ein Sortenzettel, worinnen die Münzsorten bey Bezahlungen verzeichnet sind. Auch bedeutet es ein kleines Handbüchelchen, welches die Kommis und Faktoren der Kaufleute bey sich führen, um die Geldposten, die sie bey ihren Umgängen einnehmen, wie auch Auslagen, gewisse Ausrechnungen u. d. g. einzuschreiben. *Bordereau de compte* heißt derjenige Extrakt aus einer Rechnung, aus dem die ausserhalb der Linie gezogene Einnahm- oder Ausgabposten verzeichnet stehen, um die Summe davon zu wissen.

Bordirbret ist das auf mancherley Art ausgeschnittene Bret, welches über Fenster und Thüren gemacht wird, um die Vorhänge daran zierlich auszumachen.

Bordiren heißt einfassen, z. E. ein Gartenbeet mit Buchsbaum ꝛc. ein Gemählde auf dem Grund mit hellerer oder dunklerer Farbe umgeben, um ihm mehr Erhabenheit zu verschaffen u. s. w.

Bordi-

Bordirung, eine Einfassung, Saum, Verbrämung, z. B. in der Baukunst die zierliche Einfassung mit Laubwerk, Schnitzwerk u. d. g. beym Bötticher ein breiter Reif oben und unten an einem Eimer oder Gefäß; beym Korbmacher der Zuschlag oder Besetzung des obern Randes mit einem Kranz; beym Pflästerer jede von den beyden Reihen breiter Steine, welche nach der ganzen Länge einer Gasse neben einander gesetzt werden; bey den Seilern ein hänfenes Geflecht, womit ein Zelt oder andere grobe Arbeit eingefaßt wird u. s. w.

Bordschwaben sind bey den Salzsiedern doppelt zusammen geschlagene Bodenbleche einer Hand breit, die auf den Bord oder Rand einer Pfanne gesetzt werden, wenn das Wallen der Sohle zu stark ist.

Boratsch, **Borgelblumen**, s. Borragen.

Borgen ist bald so viel als Kredit geben, *credere, mutuum dare*, bald entlehnen, *mutuare*. Jedermann weis, was es heise, jemand etwas leihen, etwas auf Borg nehmen u. d. g. es ist also nur hier die Frage, was von dem Borgen zu halten sey, wenn es nach kammeralistischen und ökonomischen Grundsätzen betrachtet wird. Man unterscheidet aber hier billig das Borgen in der Handlung, bey der Kaufmannschaft und das in der Haushaltung. Jenes ist nach meinen Begriffen der Aufschub der Bezahlung, welcher zwischen Handelsleuten, Krämern, Fabrikanten und Arbeitern mit Bewilligung beyder Theile um des bessern Fortgangs ihres Handels und Verdienstes willen statt findet, und die Zeit der Bezahlung wird entweder durch beyderseitige Uebereinkunft, oder die Observanz, oder durch Handlungsgesetze bestimmt, z. B. in verschiedenen großen Handlungsplätzen ist die gewöhnliche Zahlungszeit 4 bis 6 Wochen, welches *contant* genennet wird, bey Waaren aber, die erst verarbeitet werden müßen, z. E. Zucker, 3 bis 4 Mo-

Monate. Auf Messen geschiehet es oft, daß von einer Messe zur andern geborgt wird. Dieses Borgen in der Handlung ist für die Beförderung und Ausbreitung derselben nicht anders als vortheilhaft, denn 1) ein Kaufmann oder Fabrikant verschliesset seine Waaren weit leichter, wenn er Handelsleute an sich hat, die allenthalben zerstreuet sind und durch die ihnen verstattete Borge in den Stand gesetzt werden, jene zu verwerthen, und bey Bezahlung der erstern Waaren wieder frische von ihm auf gleiche Bedingung zu erhalten. Im Fall, daß er nur gegen baares Geld abgäbe, würde ein großer Theil der kleinern Kaufleute völlig ausser Stand seyn, durch ihre Handelschaft den Absatz zu erleichtern. 2. Durch die verstattete Borge wird ein billigerer Preis der Waaren in einem Lande erhalten; denn gesetzt, es müßte allenthalben die Bezahlung baar geschehen, so würde, wenn z. E. eine Waare durch 5 Hände gienge, jeder berechtiget seyn, ausser dem ihm gebührenden Handlungsvortheil auch sein zum voraus hingegebenes Geld in Anschlag zu bringen, und also den Preiß auch in dieser Rücksicht zu vergrößern: hingegen bey verstatteter Borge ist es gewissermassen nur einer, dessen Geld im eigentlichen Verstand in der Waare enthalten ist, und die übrigen können ohne so viele Auslage und also auch mit geringerer Vertheurung derselben ihren Handel fortführen. 3. Auf diese Art werden auch mehrere, die nicht reich genug zum eigenen Verlage sind, fähig, an der Handelschaft im Kleinen Theil zu nehmen, sich zu nähren und das Publikum an mehrern, auch kleinern Orten zu größerer Bequemlichkeit desselben zu bedienen. Daß übrigens der Kaufmann oder Fabrikant, welcher Kredit giebt, nöthig habe, sich um die Gesetze jedes Landes in Ansehung der Borge und Bezahlung zu bekümmern, alles genau und bestimmt mit

mit dem Schuldner auszumachen, zuzusehen, mit wem er zu thun habe u. d. g. das verstehet sich von selbst, und wer es nicht weis, hat täglich Gelegenheit, es mit seinem Schaden, — freylich auf eine unangenehme Art, — zu lernen.

Vom **Borgen** in der Wirthschaft, das ist, von dem Aufschub der Bezahlung bey solchen Dingen, die man nicht nimmt, um damit Handel zu treiben, sondern sie in seiner Haushaltung braucht und konsumirt, kann man kein so günstiges Urtheil fällen. Zwar sind die Strafpredigten dargegen oft zu allgemein und zu unbestimmt hingeschrieben. Es kann der Fall seyn, daß man nicht so viel vorräthiges Geld hinlegen kann, um seine Haushaltung auf ein ganzes Jahr oder Vierteljahr zu bestreiten, und doch seine Einnahme an Besoldung oder Pachtgeld oder den Erlös aus den erzeugten Produkten, nur nach vollendetem Jahr, oder wenn es hoch kommt, Quartal zu erheben hat, und es kann also bey der ordentlichsten Haushaltung geschehen, daß man gewiße Artickel auf Konto nimmt und sie quartal- oder jahrweise bezahlt; es kann auch geschehen, daß man bey einer sehr weitläufigen Oekonomie nicht aus Mangel des Geldes, sondern der Zeit manche Bezahlungen lieber auf einmal leistet, und ein jeder, der billig denkt, wird ohnehin nicht solche auf die Bezahlung warten lassen, welche von ihrem täglichen Verdienst täglich leben müßen, sondern Leute, denen es lieber ist, ein ansehnliches auf einmal einzunehmen. Allein solche und ähnliche Fälle ausgenommen, ist es allezeit ein Hauptfehler in der Wirthschaft, sich aufs Borgen zu verlassen, und das aus nachfolgenden Gründen: 1) Man bringt dadurch gemeiniglich seine Oekonomie in die äusserste Unordnung. Die Bezahlung einer grossen Summe ist imme schwerer, als einer kleinen. Man ist in Versuchung das durchs Borgen zurückbehaltene Geld

Geld als Eigenthum zu betrachten, über welches man nach Belieben disponiren könne. Man wird leichtsinnig im Einkaufen, weil man den Werth des aufzuwendenden Geldes weniger schätzt, wenn man aufschreiben läßt, als wenn man gleich bezahlt; und viele sind aus diesem Grunde Verschwender geworden. Es geht der Leichtsinn im Borgen gemeiniglich immer weiter, vom Handelsmann zum Handwerker, von diesem zum Gesindelohn, dann zum Entlehnen des Geldes u. s. f. und die Unordnung in der Haushaltung vergrößert sich. Man ist in der Verlegenheit, immer theurer einzukaufen als andere, die baar bezahlen, und in der Gefahr betrogen zu werden, ohne daß man es wagen darf, sich laut zu beklagen, weil man von der Nachsicht des Glaubigers abhängt. Man weis bald selbst nicht mehr, wie viel man schuldig ist, wie sich der Aktiv- und Paßivstand des Vermögens gegen einander verhält. Man verliehrt endlich den Kredit und verfällt oft auf die niederträchtigsten Mittel, seinen Bedürfnissen abzuhelfen. 2) Auch dem Staat ist das Borgen in der Wirthschaft in mehr als einer Betrachtung nachtheilig. Nicht nur diejenigen Glieder desselben, welche sich darauf legen, sind auf dem Wege, durch Unordnung und Verschwendung zu verarmen, sondern auch andere durch sie. Der Handwerksmann, welcher eine kleine Summe in seinem Verlag stecken hat, und durch österen Umlauf derselben erhalten wird, muß nothwendig dadurch in seiner Nahrung zurückgesetzt werden. Der Preiß der Waaren wird gesteigert, denn derjenige, welcher sie auf Kredit nimmt, muß sich dieselbe oft höher anschreiben lassen, um sie zu erhalten, und nach und nach werden sie auch bey andern zu diesem Preise hinaufgerückt; der Kaufmann und Profeßionist leidet bey manchen, die nicht alsobald bezahlen, zuletzt Einbuse, und steigert andere, um

um sich an ihnen zu erhohlen. Und wie mancher Bankerot ist schon dadurch erfolgt, daß man von denen nicht bezahlt wurde, welchen man borgte. Es entstehet daraus ganz natürlich die Frage: wie diesem Unwesen abzuhelfen wäre. Ob gleich die Beantwortung derselben nicht ganz in unser Fach gehört, so mögen doch einige hingeworfene Gedanken den Schluß dieses Artickels ausmachen. Wenn das Borgen nicht nur durch Gesetze eingeschränkt, sondern auch über denselben strenge gehalten würde, und derjenige, welcher sie sowohl in Ansehung der Personen, denen zu borgen ihm verboten ist, als auch der Summe überschreitet, schlechterdings sein Recht verlöhre; wenn von den höhern Ständen aus das Beyspiel einer vernünftigen Sparsamkeit und ordentlichen Haushaltung allezeit gegeben würde; wenn das Schuldenmachen mit Verachtung und Schande begleitet wäre; wenn Anstalten angetroffen würden, wo der Aermere ohne großen Schaden im Nothfall Geld für den Werth desselben erhalten kann; wenn die Jugend sorgfältiger im Rechnen, Schreiben, den Grundsätzen der Haushaltungskunst und der Billigkeit unterwiesen würde, dann könnte man vielleicht hoffen, daß diesem Uebel einigermassen gesteuret würde.

Borgschwein, ein verschnittener Eber, Hauer oder Haksch.

Borische Maschine, s. borrische Maschine.

Borke, s. Rinde.

Bornfahrten sind gewisse solenne Untersuchungen, die in den Salzwerken zu Halle alle 10 Jahre angestellt werden, ob Salzquelle und Bronnen in gutem Stande seyen, oder dieser eine Ausbesserung nöthig habe.

Bornknechte, die die Sohle aus dem Wasserbronnen ziehen.

Bornmeister, ein Aufseher über dergleichen Bronnen und die Arbeit derselben.

Borragen, Boretsch, Bores, Borgelblumen, Burretsch, Herzblümchen, Herzfreude, Wohlgemuth, lat. *Borrago*, *Buglossum latifolium*, fr. *Borrage*, *Bourrage*, ist ein Pflanzengeschlecht aus der ersten Ordnung der fünften linneischen Klasse. Es hat eine weiße, faserigt und süße Wurzel, ein breites, rundliches, dunkelgrünes Blatt, einen rauhen, hohlen, niedrigen Stengel, und blaue, zuweilen auch weiße oder fleischfarbige Blumen, die niederwärts gegen die Erde hängen. Man macht Gebrauch davon in der Arzneykunst, auch wohl in der Küche, da man aber Vorsicht nöthig hat, um sie nicht mit den sogenannten Eselsgurken zu verwechseln, als welche stark purgiren.

Borrat, Borat, Burat, ist ein aus Seide und wollenem Garn gewebter schwarzer Zeug, da die Kette von Seide und der Einschlag wollen ist. Es giebt gepreßte und ungepreßte, und in Ansehung der Güte fünf- und sechsdräthigen, superfeinen u. s. w. Er wird in Niedersachsen, sonderlich zu Hamburg, stark fabricirt und zu Regentüchern u. d. g. gebraucht. Es hat derselbe oft den Fehler, daß er verbrannt oder streifigt ist, daher man sich beym Einkauf vorzusehen hat.

Borrische Maschine, Ackermesser, ist eine Art von Pflug, welche ein gewisser Marquis del Borro im Mayländischen schon im Jahr 1713. aus Veranlassung einer Viehseuche erfunden hat, und welche dazu dienen soll, daß ein Mann, ohne Beihülfe eines Zugviehes, das Feld soll umackern können. Sie bestehet aus einem niedrigen Wagenwerck, welches fornen auf ganz kleinen Rädern und hinten auf zween beweglichen Füssen ruhet. Vor den Rädern sind an einem Queerholz viele Messer bevestiget, welche

gleich

gleich den Zähnen einer Egge unter sich stehen, und oben auf dem Gestell befinden sich zween Schlägel, welche, indem der Arbeiter die Maschine hebt und fortschiebt, die Messer in die Erde eintreiben. Ob man gleich von dieser Maschine, ihrer herrlichen Wirkung und der Leichtigkeit, sie zu regieren, viel Schönes in die Welt geschrieben hat, so versichern doch andere das Gegentheil davon, welches auch um so viel wahrscheinlicher wird, wenn man ihren schwerfälligen Bau betrachtet. Wenigstens veranlaßt es kein günstiges Vorurtheil von ihr, daß sie in so langer Zeit nicht gemeiner geworden ist.

Borsdorferapfel, ein sehr guter und beliebter Apfel, dessen Anbau um so mehr zu rathen ist, da er sich meistens im Preise erhält, wenn auch andere Sorten sehr wohlfeil sind. Er hat den Namen von einem Dorf in Meissen, Borsdorf. S. auch davon Apfel.

Borste ist beym Wasserbau der Riß an einem Damme, der durch denselben hindurch spaltet. Man schneidet, um ihn auszubessern, einen Keil von der Kappe an dergestalt heraus, daß die Spitze desselben so weit reicht als der Riß geht, und füllt diese Lücke aus, da sich denn dieser neueingesetzte Keil fest mit dem übrigen verbindet.

Borsten, s. Schweinsborsten.

Borstengras, s. Gras.

Borstwisch, s. Kehrwisch.

Borten, so wird auch der Fries oder mittelste Theil des Gebälkes bey den Säulenordnungen genannt.

Borten, lat. *Segmenta*, fr. *Passemens* oder *Bords*, sind in die Breite gewirkte Schnüre von Gold, Silber, Seide, Wolle, Zwirn rc. Es gehören dahin Tressen, Galonen Borten mit seidenen Sammtstreifen, Bänder und Spitzen zu Einfassung der Hüte und Kleider, zu Besetzung der Näthe u. s. w.

Diejenigen, welche sie verfertigen, auch wohl in kleinen Städten dabey die Stelle eines Knopfmachers vertreten und Knöpfe, Leitbänder, Bettaufhelfer, Pferdenetze u. d. g. machen, heisen Bortenwirker, Posamentier, Schnurmacher, Tressenweber, Bandweber, Fransenweber und ihre Arbeiten werden in Stuhl- und Handarbeit eingetheilt. Ihre Werkzeuge sind, ein Weberstuhl, eine Spinnmühle und ein Schweif- oder Anschweifrahm, und ihre Profeßion gehört zu den geschenkten Handwerkern. Die Lehrjungen lernen 5 Jahre, wofür sie gemeiniglich 100 Thlr. Lehrgeld bezahlen: müßen als Gesellen 3 Jahre wandern und erhalten die Bezahlung bey Goldarbeiten pfundweiß, bey Borten und Schnüren nach der Elle.

Bortziegel sind viereckigte Dachziegel zur Bedeckung des Bords oder äussern Randes der Dächer. Sie müßen vorzüglich wohl gebrannt und von gutem Leimen seyn, weil sie von der Witterung am meisten auszustehen haben.

Bossages, s. ausgesetzte Steine.

Bosse heißt 1) bey den Bildhauern so viel als *relief*, erhabene Arbeit; 2. in der Zeichnungskunst ein Model, nach welchem gezeichnet wird; 3) auf der Glashütte die kugelrunde Gestalt, die der Glasmacher dem mit dem Pfeifenknopf aus dem Hafen gehohlten Glasklose giebt; 4) bey den Salzwerken eine Tonne von 5 bis 600 Pf. Salz; 5) bey den Bergleuten eine gewiße Zeit zur Arbeit, da 3 Bossen eine Schicht machen.

Bossiren, erhabene Arbeit aus Wachs, Gyps, Porcellan machen.

Botargum, *Botargue*, *Boutargue*, bedeutet den eingesalzenen und nachher im Rauch gedörrten Rogen des Graßkopfs, lat. *Mugil*, fr. *Muge* oder *Mulet*.

Er wird in der Barbarey, Aegypten und Frankreich bereitet und in Fäßgen weit verschickt.

Bothen. Jedermann weis, was darunter verstanden wird. Sie sind durch die Posten nicht unnöthig gemacht, da man nicht allenthalben durch diese die nöthigen Bestellungen machen kann. Das Bothenwesen verdienet, als eine Bequemlichkeit für jeden Einwohner und besonders für die Handlung, die Aufmerksamkeit der Policey, damit allenthalben, wo es nöthig ist, Bothen angestellt, sichere Personen, denen man etwas anvertrauen darf, darzu genommen, und mit ihrer Ankunft und Abgang gute Ordnung gehalten werde.

Botiche ein Weingefäß im Königreich Chili, ungefähr von 32 pariser Pinten.

Botte, Both, Bote, bezeichnet ein spanisches und italienisches Wein- und Oelgefäs. In Spanien hält es an Wein bey 2 Oxhöften oder eigentlich 130 Stübgen hamb. Maas. In Napoli hat es deren 146 oder 12 Barili; in Rom 9 Barili und 288 Boccali oder 105 Stübgen. In Venedig werden 2 Botte auf einen Eimer gerechnet und die Botte hält 2 Bigouti, 8 Quartari, 32 Sechie, 38 Mostachi d. i. 124 Stübchen. Die Botten mit Oel, die aus Italien kommen, wiegen 1000 bis 1500 Pf. die spanischen und portugiesischen gleichfalls tausend. Die, in welchen von Malaga das Oel versendet wird, sollen 43 Aroben halten.

Bottage ist ein Zoll, den die Abtey St. Denis von den Schiffen und Waaren auf der Seine vom 9. Okt. bis 30. Nov. erheben darf.

Botzen, s. Bozen.

Bouc, ein Schlauch, worinnen Wein oder Oel verwahrt wird.

Boucaniers sind wilde Ochsen- und Schweinsjäger auf den westlichen Inseln, zumal auf St. Domingo, ver-

vermuthlich von ihren Flinten, mit denen sie auf 300 Schritte treffen und töden, also genannt. So wohl das von ihnen geräucherte wilde Schweinenfleisch, als auch die auf eigene Art zugerichtete Stierhäute werden vorzüglich geschätzt und weit geführt. Diese werden in Lasten verkauft, jede zu 2 Stier- oder 1 Stier- und 2 Kühe- oder 4 Küh- oder 2 jungen Stierhäuten, jene in Päcken zu 60 Pfund. Auch das Schmeer- oder Fett wird in großen Töpfen (*Potiches*) ausgeführt. Die amerikanischen Seeräuber, welche den nach Ost- und Westindien gehenden oder daher kommenden Kauffarthenschiffen aufpassen, heißen ebenfalls Boucaniers.

Boucassine, eine Art steifer Leinwand oder mit Gummi bestrichenen Trillichs, oder groben Zeuges von Ziegenhaaren von allerley Farben.

Bouchons de laine sind gewiße Päcke englischer Wolle, die ungefähr die Gestalt eines Strohwisches haben.

Bouge, eine feine, weiße und durchsichtige Art Etamin zu Hemden für solche Mönche, die sie nicht von Leinwand tragen. Ingleichem eine Art kleiner Muscheln aus den maldivischen Inseln, die auf der Küste von Guinea und anderswo als Münze gebraucht werden.

Bougier, mit einem brennenden Wachsstock über den äussersten Rand eines Zeuges herfahren, damit sich derselbe nicht fasere.

Bouille, der Stempel oder das Zeichen, welches in den königlichen Zollhäußern auf jedes daselbst angegebene Stück Tuch oder Zeug gedruckt wird.

Bouillon heißt bey Kleidungsstücken eine Bauschrose oder runder bauschender Zierrath von Bandschleifen u. d. g. Bey den Pferden ein fleischigtes Gewächs in der Größe einer Kirsche, das an der Gabel oder Strahl des Pferdfußes entspringt, und wovon das Pferd hinkend wird. Beym Knopfmacher ein Golddrath oder dicker Goldfaden, womit an den Lehnsteinen, u. s. w. aller-

allerley Verzierungen gebildet werden. Was es in der Kuche bedeutet, ist ohnehin bekannt.

Bouin wird in den Seidenmanufakturen zu Paris ein Stück oder eine Handvoll zusammen geknüpfter Strehnen roher Seide genannt.

Boulanger de Camp, ein tuchartiger Wollenzeug, Tuchrasche, der nur ½ Elle breit liegt und in Poitu aus spanischer Wolle fabriciret wird.

Bouli, gewisse Theetöpfe aus Siam oder Japan, jene aus rother Erde, diese von verzinntem Kupfer.

Boulins, Gerüststangen, oder auch die in der Mauer zu denselben gelassene Löcher.

Bouquet, Blumenstraus von natürlichen oder künstlichen Blumen. Dieses Wort bedeutet aber auch das Männchen von einem Hasen und Kaninchen oder Rammler, Bouquain, Bouquer. *Bouquet de paille*, ein Wisch Stroh, welcher Pferden in die Mähne oder den Schweif gebunden wird, zum Zeichen, daß sie feil seyn. *Bouquet de phaeton*, ein Busch von Straußfedern und allerley Verzierungen, womit der Kopf der Pferde ausgeschmückt wird.

Bouracher, Zeugmacher und Raschweber.

Bourbons, s. Soogebäume.

Bourdaloue, eine Tresse mit einer Schnalle um den Hut, um ihn enger zu machen oder nachzulassen. Ehedem bezeichnete dieses Wort auch eine Art Drell oder gemodelter Leinwand, die in der Niedernormandie verfertigt wurde.

Bourde, eine sehr schlechte Art Pottasche.

Bourdeaux, *Bordeaux*, lat. *Burdegala* oder *Burdigala*, die Hauptstadt in Guienne in Frankreich hält Buch und Rechnung in Livres, Sous und Deniers Tournois, den Livre zu 20 Sous und den Sous zu 12 Deniers Tournois gerechnet. 1 Ecu oder Krone wird zu 3 Livres angenommen und die übrige Münzrechnung und gangbare Münzsorten nebst der Würdigung und dem Pari beschreibt der Artickel Frankreich.

Bey dem Handelsgewicht wird ein Quintal zu 100 Pfunden, das Pfund zu 2 Mark, die Mark zu 9 Onces und die Once zu 576 Grains gerechnet. 69 Pfunde in Bourdeaux sind 79 Pf. in Hamburg.

Das Maas betreffend, so misset man das Getraid und andere trockene Waaren nach dem Boisseau, welches Maas mit 11⅔ Spint in Hamburg übereinkommt. 1 Tonnereau oder Faß Wein hat 4 Barriques oder Oxhöfte, und enthält 50 Stekanen in Amsterdam. 1 Barrique oder Oxhoft hat 110 Pots oder 32 Veltes und wiegt 500 Pfunde. 73 Veltes sind 75 Viertheils in Hamburg.

Das Längenmaas, Aune genannt, ist 527½ fr. Linien lang, und mithin sind 13 Aunes gleich 27 Hamburg. Ellen.

Man wechselt von hier auf folgende Oerter und giebt nach Amsterdam 1 Ecu de 60 Sous Tournois für 54 Pfennige vl. Banko; nach Antwerpen 1 dergleichen Ecu für 56 pf. vl. Wechselgeld; Hamburg 1 dito für 26 Schillinge lübisch Banko; nach London 1 dito für 31 pf. Sterling; nach Paris 100 Livres Tournois für 100 Livres Tournois; alles w. o. m.

Der Uso bedeutet allhier 30 Tage nach dato. Nach dem Verfalltag haben die Wechsel, wie in Paris, noch 10 Respekttage.

Bourdonniere, die Angel an einem Thorwege, oder ein zugerundetes Holz oder Eisen, welches oben in den Läufer oder Dreher eines Thorweges hineingeht.

Bourdouys, eine Art wollener Zeuge von verschiedener Gattung, dergleichen besonders zu Gera verfertigt werden. Es giebt halb und ganz feine, gefärbte, melirte, gestreifste u. d. g. das Stück zu 60, 80 bis 90 Ellen, ⅝, ¾, ⅞, auch Ellen breit.

Bourme oder **Bourmio**, eine Gattung persianischer Seide, welche gleich nach der allerfeinsten folget.

Bour-

Bourre, ein Haufen Kälber= Ziegen= Pferd= Rehhaare u. d. g. zum Ausstopfen der Sättel, Stühle rc. ingleichem eine Karmoisinfarbe, die aus sehr kurzen Ziegenhaaren, in einem dicken Saft von Krap einigemal gekocht, bereitet wird.

Bourre de Marseille ist ein mohrartiger Zeug, dessen Kette ganz von Seide, der Einschlag aber Flockseide ist. Er kommt eigentlich aus der Levante und ist zuerst in Marseille nachgemacht worden, nun aber wird er in mehrern Städten Frankreichs fabricirt. Er hat die Breite von $\frac{3}{8}$, $\frac{7}{16}$, bis $\frac{1}{2}$ Elle.

Bourre de soie, Flockseite, d. i. die gröbern, schlechten und verwirrten Fäden, die man zuletzt von den Seidenwurmbälgchen abhaspelt, und woraus man die Floretseide macht.

Bourre tontice, die Wolle, die beym Tuchscheeren abfällt.

Bourrelet, ein Wulst, ausgestopfte Sachen, die zur Kleidung oder Bequemlichkeit gehören. Z. B. Bourrelet d'enfant, ein Fallhut. Auch bedeutet dieses Wort einen Tragring auf dem Kopf, Paust.

Bourbold, ein dicker wurstförmiger Verzierungsleisten, welcher mit verzinntem Bley überdeckt wird, an den Brüchen gebrochener Schieferdächer.

Bousin, das äusserste, weiche, verwitterte an Bruchsteinen, welches abgestossen werden muß, bis man auf die Härte, oder das Leben des Steins kommt; oder bey den Kalkbrennern die Rinde, die sich zuweilen an den Kalksteinen befindet.

Boutade ist an einigen Orten der Provinz Berry das Recht, von dem Wein, der daselbst verkauft wird, eine bestimmte Abgabe zu erheben.

Boutage, Umgeld vom Wein.

Boutane, *Botane*, Dimite, ein baumwollener Zeug, der auf der Insel Cypern verfertigt wird.

Bouteillage, eine Auflage in England von 2 Schill. Sterling auf jedes Faß fremden Weins.

Bouteille bezeichnet eine gläserne Flasche, wie auch das darinnen befindliche flüßige, ingleichem ein Maas flüßiger Dinge.

Boutique, s. Laden.

Boy, ein tuchartiger Zeug, aber nicht so dicht. Der Aufzug oder die Kette ist von gekämmter Wolle und der Zeug wird nur leicht gewalket. Er wird in England am besten, aber auch an vielen Orten in Deutschland gemacht, und zuweilen für englischen verkauft. Der englische **Schwanenboy** ist eigentlich ein schlechter Fries oder gekräuselter wollener Zeug, welcher warm und weich ist, und in England fabricirt wird.

Boysalz, s. Salz.

Boye ist ein Fäßchen oder Stück Holz am Anker angebunden, welches den Ort zeigt, wo derselbige liegt, damit man ihn wieder finden kann, wenn er hat gekappt werden müssen.

Boze, eine Art Biers bey den Türken aus Gersten und Hirse gebrauet und gegohren. Es berauscht, ist unangenehm und ein Getränke gemeiner Leute.

Bozen, lat. *Bolzanum*, fr. *Bolsac*, ital. *Bolsano* oder *Bolzano*, eine berühmte Handelsstadt in Tyrol, hält Buch und Rechnung in Gulden, Kreuzern und Pfennigen, den Gulden zu 60 Kreuzern und den Kreuzer zu 4 Pfennigen gerechnet; der Reichsthaler hat 90 Kreuzer.

Das berechnete Geld ist entweder Moneta del Giro, oder Moneta lunga, oder Meßvaluta. **Moneta del Giro oder Wechselgeld** bestehet in den neuen österreichischen seit 1750 ausgeprägten ganzen, halben und Viertels Speciesthalern zu $1\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ und $\frac{3}{8}$ Gulden gerechnet und ist 32 Procent besser als Courant. **Moneta lunga** oder Courantgeld besteht in der

der nämlichen Münze, jedoch den Speciesthaler zu 2 fl. gerechnet. Meßvaluta ist 4 Procent höher als Courant, z. E. 4 fl. 12 kr. für den Dukaten u. s. w. Der Scudo di Cambio, wornach die Wechsel nach Venedig geschlossen werden, ist eine fingirte Münze und wird zu 93 Kreuzern Girovaluta gerechnet.

Die hier koursirende Münzsorten sind außer den österreichischen 20, 17, 10, 7 und 3 Kreuzerstücken, a) im Golde: die holländische Dukaten zu 4 fl. 7½ kr. Reichsdukaten zu 4 fl. 10 kr., kremnitzer Dukaten, florentinische und venetianische Zechini zu 4 fl. 12 kr. Marxd'or zu 6 fl. 8 kr., alte Louisd'or zu 7 fl. 13 kr., spanische Pistolen zu 7 fl. 16 kr., Sonnenlouisd'or zu 8 fl. 40 kr., Schildlouisd'or zu 8 fl. 44 kr., Carolins zu 9 fl. 12 kr., und Severins zu 12 fl. 22⅓ kr. In dem gegenwärtigen Jahr ist zwar bekanntlich der Preiß sämtlicher Goldmünzen in allen kaiserl. königlichen Staaten noch um etwas erhöhet worden, es muß aber die Zeit lehren, ob diese Abänderung des Verhältnisses zwischen Gold und Silber von Dauer seyn, oder, wie man fast vermuthen möchte, nur auf eine Zeitlang zu Ausführung besonderer politischer Absichten vorgenommen worden seyn dürfte. b) In Silber gelten die venetianischen Silberdukati 1 fl. 32 kr. holl. Alb. oder Cour. Reichsthaler, wie auch alte Louisblanc zu 2 fl., spanische Stücke von Achten und Livornine zu 2 fl. 4 kr., Filippi zu 2 fl. 12 kr., französische Laubthaler zu 2 fl. 16 kr. toscanische Piasters zu 2 fl. 28 kr., und Genovine zu 2 fl. 58 kr., alles in Moneta lunga oder Courant.

Der Gulden Moneta lunga oder Courant wird zu 17⅔ Asen fein Gold und zu 243 Asen fein Silber gewürdiget, und mithin sind 100 Rthlr. hamburgisch Banko gleich 217¼ fl. Moneta lunga das Pari zwischen Bozen und Hamburg; und 1 fl. Moneta lun-

ga

ga ist 27 Schillinge 2 pf. hamburg. Courantgeld werth.

Bey dem Handelsgewicht hat der Centner 100 Pfunde und 4 Centner gehen auf einen Saum. 29 Pfund in Bozen sind 30 Pfund in Hamburg.

Das Maas, wornach Oel verkauft wird, heißt Muth und hält 120 hamburg. Pfunde. Das Längenmaas ist zweyerley, nämlich die Elle, welche $350\frac{3}{10}$ und die Braccio, welche $243\frac{7}{10}$ französische Linien hält. Solchemnach sind 7 Bozner Ellen gleich 8 brabanter Ellen, und 29 Bozner Ellen gleich 42 hamburg. Ellen.

Die Acceptation der auf die Bozner Messen oder Märkte gestellten Wechselbriefe geschiehet am 12ten Tag derselbigen mit beygefügter Namensunterschrift des Acceptanten; die Bezahlungen derselbigen aber entweder per Rescontro oder baar, fangen am 13ten an und endigen sich mit dem Markte und folgenden beeden verordneten Respekttagen; oder man muß in Ermanglung derselbigen am letzten Markt- oder Respekttage protestiren lassen. Alle auf die Messe gerichtete Wechsel müssen unmittelbar an jemanden zu bezahlen gestellet seyn, der sich an dem Ort selbst befindet, weil die girirten oder indoßirten Briefe zu acceptiren und zu bezahlen durch ein besonderes Decret verboten ist.

Man wechselt von hier auf folgende Oerter und giebt: nach Amsterdam 205 fl. Moneta lunga für 100 Reichsthaler Banko; Augsburg 101 fl. dito für 100 fl. Cour.; Bergamo 1 fl. dito für 104 Soldi correnti; Bologna 1 fl. dito für 48 Bolognini; Breßlau 94 fl. für 100 fl. Cour.; Frankfurth 95 fl. dito für 100 fl. Wechselgeld; Hamburg 204 fl. dito für 100 Reichsthaler Banko; Leipzig 100 fl. dito für 100 fl. an Louisblanc; oder 96 fl. dito für 100 fl. an Louisd'or zu $7\frac{1}{2}$ fl.; Livorno 100 fl. dito für 55 Pezzi da otto Reali; London 8 fl. 50 kr. für

für 1 Pfund Sterling; Nürnberg 101 fl. für 100 fl. Cour.; Prag 99 fl. für 100 fl. Cour.; Rom 100 fl. für 50 Scudi von 10 Paoli; Venedig 1 Scudi di Cambio für 135 Soldi di Banko; Wien 99 fl. für 100 fl. Cour. per Kassa.

Weil auf Bozen hauptsächlich nur auf die Märkte traßirt wird, so hat man wegen des Uso und der Respekttage außer denselbigen hier nichts verordnet.

Braache, Brake, ist ein bey Deichbrüchen entstandener tiefer Kolk, welcher mit dem Vorwasser Gemeinschaft hat, und also durch das Ufer geht. Sie unterscheidet sich von einem Mehle dadurch, daß sie nicht wie dieses, trocken lauft, sondern bey der Ebbe und Fluth beständig Zug und Strom behält.

Braaken, das Buschwerk, welches man zu den Faschinen beym Wasserbau gebraucht.

Brabantes, Bracillos Crudos, eine Art Leinwand von fláchsernem Werg, die in der Gegend von Brügge, Cortrick, Gent und Ypern gemacht wird.

Brabyla, s. Pflaumbaum.

Brabant, eine bekannte niederländische Provinz, von deren Art Buch und Rechnung zu halten, und den daselbst geltenden Münzen der Artickel Antwerpen nachzusehen ist. Jedoch merken wir hier noch an, daß die brabantische Elle $306\frac{3}{18}$ französische Linien lang und mithin fast um ein Fünftheil länger ist, als die leipziger und hamburg. Elle.

Braccia ist ein Ellenmaas in Italien, davon unter den Namen der berühmtesten Handelsplätzen nachzusehen ist.

Brache, Brachfeld, Brachland oder **Ackerruheland, Dreesch, Drösch,** lat. *Ager indultus* oder *novalis*, fr. *Gueret*, *Jachere*. Unter diesem Ausdruck versteht man das Ackerfeld, welches unbesaamt liegen bleibt und zuerst zur Weide für das Vieh genutzt, dann zur Wintersaat mehrmals gepflügt, bearbei-

arbeitet und gedünget wird. Es setzt dieses eine Abtheilung der Felder voraus, und diese geschieht zuweilen, wie in Italien, Schlesien und anderswo dergleichen Gegenden gefunden werden, nur in zwey Schläge, nämlich Getraide- und Brachland. Dieses ereignet sich besonders im Sandboden. Zuweilen, und häufiger geschieht die Eintheilung nach vier Feldern, deren eines mit Winterfrucht, das andere ebenfalls mit Stoppelwaizen oder Stoppelkorn, oder auch mit Gersten und Erbsen, das dritte mit Gersten, Erbsen, Haber oder Buchwaizen besäet, das vierte brach gelassen wird. – Dies geschiehet in Schlesien und der Lausnitz. Man trifft auch Gegenden an, wo fünferley Felder statt finden, vornämlich in der Oberlausnitz, da denn das erste Jahr, nachdem die Brache gedünget worden, Gerste, Erbsen, Hirsen oder Kraut, ist aber das Land nicht gedüngt, Haber oder Buchwaizen gebaut, dann mit Winterfrucht nach der eben angegebenen Ordnung fortgefahren wird. Ja es geschiehet wohl, daß man, wie im Hollsteinischen und Mecklenburgischen, die Ackerfelder in 6, 7, 8, 11 und 13 Schläge eintheilt, aber auch mehrere derselben zur Gras- und Viehhütung liegen läßt, so daß ungefähr die Hälfte ungebaut bleibt, und 3, 4 und 5 Jahre ruht, dann aber einige Jahre nacheinander zum Getraidbau benutzt wird. Doch die allergewöhnlichste Abtheilung ist in drey Felder, nämlich das Winterfeld, auf welchem Winterkorn, Winterwaizen oder Dünkel gebauet wird; das Sommerfeld, auf welches man im Frühjahr Sommerwaizen, Sommerroggen, Gersten, Haber, Hirsen, Buchwaizen, auch wohl Erbsen säet; und das Brachfeld, welches nicht besaamt wird. Doch muß ich gleich hier anführen, daß in vielen Gegenden, wo diese Eintheilung statt findet, und nicht nur die Schaafe, sondern auch anderes Vieh auf das Brach-

feld

feld getrieben wird, dannoch ein großer Theil desselben durch den Anbau des Flachses, der Erbsen, Linsen, Wicken und zum Theil auch der Bohnen, Rüben u. d. g. benutzt wird, so daß einem jeden frey steht, entweder sein ganzes Brachfeld oder doch einen bestimmten Theil desselben auf diese Art zu besaamen, und die Hirten verbunden sind, es zu schonen. In diesem Fall können wir nur eine halbe Brache annehmen.

Es kommt aber hier vornämlich auf 2 Fragen an: ob die Brache beyzubehalten sey oder nicht, und wie solche, wofern sie abzuschaffen wäre, aufs beste benutzt werden könne? Auf beydes will ich mich kurz einlassen. Da man bey dem Anbau der Felder den möglichsten Vortheil im Verhältnis gegen aufgewandte Kosten und Mühe zu erhalten sucht, so kommt es darauf an, welche Art der Benutzung am vortheilhaftesten ist. Es verstehet sich aber von selbst, daß es dem Besitzer des Gutes frey stehen muß, oder wenigstens die Erlaubnis erlangt werden kann, seine Aecker auf beliebige Art anzubauen; denn wenn z. B. der Landesherr oder Nachbar nach Verträgen und althergebrachtem Recht auf gewißen Feldern die Schaaftriften zu geniesen haben, oder zu anderer Viehhut gemeinschaftlich mit den Eigenthümern befugt sind, so ist es eine ganz unnütze Frage, ob man es bey dem Herkommen bewenden lassen soll? es wäre dann, daß man Gelegenheit hätte, das auf den Brachfeldern haftende Recht für die ganze Gemeine zu erkaufen, oder zu pachten. Diesen Fall aber beyseitgesetzt, wollen wir zuerst hören, was die Vertheidiger der Brache für ihre Meynung anführen, und dann überlegen, ob man im Stande ist, ihnen hinlänglich darauf zu antworten. Es scheinen aber die Hauptgründe für die Beybehaltung derselben folgende zu seyn: 1) Die Weide für das Vieh, da man

man so wohl die Nahrung, welche dasselbe auf den Brachfeldern genieset, als auch den Dung, welchen der Acker dadurch erhält, in Erwägung zieht. Es scheint diese Behauptung sich hauptsächlich auf den Mangel der Fütterung zu gründen, welcher freylich an den Orten, wo man noch nicht gewohnt ist, Futterkräuter anzubauen, gemeiniglich so sehr herrscht, daß man kaum im Stande ist, das Vieh den Winter hindurch zu erhalten, und mit Schmerzen auf die Zeit wartet, da es wieder auf die Waide kommt. Allein beym Anbau des Klees, der in unsern Tagen immer gewöhnlicher wird, fällt diese Einwendung ganz weg, und man hat gelernet, das Rindvieh, so wie die Pferde im Stall zu füttern, ohne daß man im Winter Noth leiden müßte. Und daß der im Stall gesammelte und auf der Miststätte vergohrne Dung besser und ergiebiger sey, als der auf den Brachfeldern hin und her zerstreute und von der Sonne verbrannte, ist wohl keine Frage. S. Stallfütterung. Die größte Stärke hat dieser Einwurf in Ansehung der Schaafzucht. Allein, wenn diese der Benutzung der Brachfelder ganz im Wege stehen sollte, so kommt es erst darauf an, ob die Weide für sie von der Zeit an, da das Gras auf den Brachäckern hervorkommt bis zum Stürzen derselbigen so viel abwirft als ihr anderweitiger Anbau, ob die Schaafe nicht indessen eine andere Weide in Wäldern und sonst erlangen, oder im Stall gefüttert werden könnten, bis man sie auf die abgeerndtete Aecker treiben darf. Wer alles genau berechnet, wird wohl nicht leicht zweifelhaft seyn, im Fall die übrigen Gründe für die Brache gehoben werden können. Der 2te ist der Mangel der Zeit, den Dung auszuführen und die Felder zu bauen, im Fall alles besäet werden sollte. Vielleicht wäre, da man mehrere Gegenden hat, wo die Brache ganz abge-

abgeschaft ist, die beste Antwort darauf: komm und siehe es. Aber ich will mich doch näher auf die Beantwortung einlassen. Wenn überhaupt von der mehreren Arbeit die Rede ist, so kann man mit Recht die Folge daraus ziehen, daß es dem Landmann nicht rathsam sey, mehrere Güter an sich zu kaufen, ob er gleich das Vermögen hat, sie zu bezahlen. Aber er wird es nicht glauben, sondern entweder mehrere Leute und Vieh halten, oder seine Arbeiten so einrichten, daß er bey Beobachtung einer gewißen Ordnung dennoch fertig wird. Ihm ist es genug, wenn er siehet, daß seine vermehrte Arbeit auch mehr abwirft. Ich muß überhaupt anmerken, daß man gemeiniglich die Zeit, welche der Bauer zu Bearbeitung seiner Felder verliehre, zu sehr übertreibt, und sie bis in den September hinaussetzt. Ich sehe alle Jahre die Probe, daß der Landmann mitten in der Erndte seine Aecker zu bestellen weis, indem er seine Leute mit der Sichel in die Erndte schickt, und was sie nicht zu schneiden im Stande sind, gegen einen bereits vestgesetzten Lohn, andern überläßt; er selbst aber mit seinem Vieh falget (die Brache zum zweytenmal ackert) und Abends zur rechter Zeit mit dem Wagen auf dem Acker erscheint, wo gesammelt wird. Solche Felder, die Flachs getragen haben, werden ohnehin im Frühjahr öfter gepflügt und bedürfen zur Bestellung mit Winterfrucht einer geringern Bemühung. Ueberhaupt hat ein Acker, der alle Jahre angebauet wird, weniger Arbeit nöthig, um locker gemacht und vom Unkraut befreyt zu werden, als der, den man durch das Vieh zusammentreten läßt, und dem Unkraut Zeit giebt, zu wurzeln und Saamen zu machen. Und das Ausführen des Dunges ist ohnehin nicht so genau an eine gewiße Zeit gebunden, daß man nicht, besonders bey aufgehobener Brache und manchfaltigerer Benutzung seiner Aecker,

es unter den Frühling und Herbst vertheilen könnte.

Der 3te Grund für die Beybehaltung der Brache ist dieser, daß manche Felder der auf sie gewandten Arbeit nicht werth sind, und wegen ihrer Unfruchtbarkeit mit mehr Vortheil wieder eine Zeitlang unbesäet gelassen als angebauet werden müßen, wohin vornämlich die sogenannten Lehden gehören. Ich antworte: dieser Einwurf betrift nicht die ganze Brache, sondern nur manche Gegenden und einzelne Felder, und es könnte nur so viel daraus folgen, daß die Regel, das Feld nicht ungebaut liegen zu lassen, auch einige Ausnahmen habe. Allein wenn die Erfahrung lehrt, daß auch der schlechteste Boden durch Arbeit und Dünger gut gemacht werden kann, und daß er im Stande ist, die Materie zu dem letztern weit reichlicher und besser durch den Anbau des Klees als durch das magere Gras, welches in der Brache wächst, zu liefern; so wird diese Einwendung nicht mehr so viel Gewicht haben, um den Anbau der Brachfelder als schädlich oder doch unnützlich darzustellen. Aber wird nicht der Acker durch beständigen Anbau endlich dergestalt ausgesogen, daß er völlig unvermögend ist, die Früchte hervorzubringen, die man ihm zu tragen zumuthet? Man muß ihn oft zu Zeiten ruhen lassen, damit er sich erhohle und neue Kräften sammle. Dies ist der vierte und stärkste Grund, den die Vertheidiger der Brache anführen. Es kommt hier nicht auf einen Machtspruch, sondern auf eine gründliche Beantwortung an; wir wollen also die Sache genauer untersuchen. Was heißt Ruhe? Ohne Zweifel derjenige Zustand, da ein Körper sich weniger bewegt, oder seine Kräften weniger anstrengt, als sonst. Wenn wir nun diese Erklärung auf den Acker anwenden, so müßen wir sagen, daß er alsdann ruhe, wenn er nicht durch

äusserliche Ursachen, dergleichen das Pflügen ist, bewegt, oder nicht durch die Hervorbringung derjenigen Gewächse, die darauf stehen, seiner Kräfte beraubt wird. Allein wenn wir die Erfahrung dagegen halten, so bemerken wir, daß er im erstern Fall nicht fruchtbarer, sondern vester wird, und ihm eher das Pflügen, wodurch er in den Stand kommt, die zum Wachsthum der Pflanzen dienliche Theile aus der Luft anzuziehen und den Regen aufzunehmen, zu Kräften hilft; und daß im andern Fall die bisher gewöhnliche Brache nicht zur Erhaltung seiner Kräften, sondern zur Anstrengung derselben bey Gewächsen von einer andern Art beförderlich ist. Die vom vorigen Sommer her darinnen gestandene Graswurzeln werden wachsen und zu mehreren Kräften kommen, der ausgefallene und theils vom Winde hergeführte Saame des Unkrauts wird keimen, das daraus erfolgte Gewächs wird zum Theil Saamen tragen, der zwischen dem nachher auf den Acker gesäeten Getraide hervorkommt, und im Ganzen genommen, wird das Feld auch im Brachfelde nicht geruhet, sondern seine Kräften angewandt haben. So ist einmal der Lauf der Natur; giebt man ihr nichts zu thun, so macht sie sich selbst zu schaffen, sie will nicht unthätig seyn. Hier sehe ich eben den Einwurf voraus, daß in solchen Gegenden, wo es erlaubt ist, manche Früchte in das Brachfeld zu bauen, diejenigen Aecker, welche vorher Flachs, Erbsen, Linsen u. d. g. getragen haben, gemeiniglich in der nachmals darauf gesäeten Winterfrucht schlechter ausfallen, als die, welche nicht besaammt worden sind, und sich selbst überlassen blieben. Es ist dies nicht ganz ungegründet; allein da man bey de[r] hernachfolgenden Sommerfrucht solchen Abgang nicht mehr bemerkt, so kommt es 1. darauf an, ob nicht die geringere Erndte im Winterfeld mit dem

Ertrag der in der Brache angebauten Frucht zusammen genommen, ungleich mehr auswirft, als das wenige Gras, welches im entgegengesetzten Fall vorher darauf wuchs, mit der etwas besser ausgefallenen Wintererndte in eine Summe gebracht? 2. Wenn man dem Wink der Natur folgt, und zwischen den verschiedenen Getraidesorten und andern dahin gehörigen Produkten auch einen Jahrgang Kern bauet, wird die Nutzung des Ackers nicht minder beträchtlich, und an dem darauf folgenden Getraide kein Abgang, sondern vielmehr Zuwachs zu bemerken seyn. Und 3. zeigt der Augenschein, daß die Aecker solcher Besitzer, welche wenige Güter haben, und sie daher nicht in der Brache ungebaut lassen, im Ganzen genommen, immer in besserm Stande sind, als die Felder, die zu großen Hofgütern gehören und dem größten Theil nach im dritten oder vierten Jahre ruhen. Man wende mir nicht die beßere Düngung bey den erstern ein, dann diese verschaft der Äcker einem jeden, der ihn statt des schlechten Brachgrases Klee tragen lassen will. Ueberhaupt sind so manche Gegenden, wo man von keiner Brache weis, so wie die in Gärten befindliche Aecker, welche alle Jahre angebauet werden, und gemeiniglich die im Flur liegenden an Fruchtbarkeit übertreffen; ingleichem das Land der Gärtner, welches alljährlich mehrerley Früchte trägt, und nie ruhet, der augenscheinlichste Beweis, daß man keine Brache nöthig habe. Oeftere Abwechslung mit den anzubauenden Früchten und Fleiß in Bearbeitung und Düngung des Feldes wird mehr thun, als eine vermeintliche Ruhe, wo der Acker seine Kräfte zur Hervorbringung eines schlechten Grases, oder der Disteln anwendet.

Die zweyte Frage betrift die beste Benutzung der Brachfelder, wenn die Brache abgeschaft worden ist. Zu diesem Ende setzen wir folgende Grundregeln

geln vest, die aus der Natur der Sache und aus der Erfahrung genommen sind. 1) Da man durch Anbau der Brache etwas an Weide für das Vieh verliehrt, ob es auch schon nicht von dem großen Werth ist, den man gemeiniglich darauf legt, weil schon das Jahr vorher die guten Kräuter nach der Erndte abgehütet worden sind, die untauglichen für das Vieh hingegen stehen blieben und Zeit erhielten, sich desto mehr in der Wurzel zu verstärken, so daß der Acker in der Brache damit überdeckt wird: so ist es doch sowohl aus dieser Ursache, als auch um des mehrern Dunges willen, der beym Anbau der Brache erfordert wird, nothwendig, daß man auf den Anbau der Futterkräuter denke. 2) Da die Erfahrung lehrt, daß einerley Früchte, die man beständig auf dem nämlichen Acker bauet, zuletzt versagen, hingegen durch die Abwechslung mit andern, welche Säfte von anderer Art aus dem Boden an sich ziehen, ein stärkerer Trieb erhalten wird, so ist auch hier eine solche Abwechslung nothwendig. 3) Weil bey Aufhebung der Brache (den Fall ausgenommen, da man von Zeit zu Zeit mit dem Anbau des Flachses, welcher einen mehr bearbeiteten Boden erfordert, das Land benutzt) der Acker nicht so oft als ausserdem mit dem Pfluge überfahren und locker gemacht wird, so kann der Anbau solcher Gewächse, bey denen man sich der Hacke bedienen muß, das Land vorzüglich gut im Bau erhalten. Nach diesen Grundsätzen mögen folgende Vorschläge, die von einsichtsvollen Oekonomen gegeben worden sind, geprüft und dem Lokale und andern Umständen gemäs erweitert und berichtiget werden. Wenn das Feld in 4 Schläge getheilt wird, so könnten sie auf diese Art benutzt werden, daß im ersten Winterfrucht, im zweyten Sommerfrucht und Klee, im dritten Klee, im vierten Kartoffeln gebaut, und letzteres darauf zur

Wintersaat zubereitet würde; das folgende Jahr würde in der nämlichen Ordnung der erste Schlag mit Winterfrucht und Klee besaamt, und so weiter fortgefahren werden, bis man den Cirkel von 4 Jahren vollendet hätte, und wieder von vorne anfienge. Wo die Abtheilung in 3 Felder statt hat, könnte man jedes in 2 Theile absondern und das eine Jahr im ersten Feld theils Winterfrucht auf umgebrochenen Klee, theils dergleichen mit Dung; im 2ten Sommerfrüchte mit Klee und Gepflänz mit Dung; im dritten theils Klee, theils Schootenfrüchte erzeugen, das andere Jahr in dieser Ordnung fortfahren, doch so, daß das, was im ersten Jahr als Winterfeld benutzt würde, nun theils Gepflänz mit Dung, theils Sommerfrüchte mit Klee trüge u. s. w. nach drey Jahren aber die beyden Abtheilungen eines jeden Feldes miteinander wechselten, und also erst im siebenten Jahr der Acker wieder die nämliche Frucht hervorbrächte, die im Anfang darauf gebauet wurde. Es ließen sich dergleichen Eintheilungen noch mehrere machen, doch kommt alles auf Beschaffenheit des Bodens und Versuche an.

Eine neue sehr vortheilhaft scheinende Art, die Brache zu benutzen, hat Hr. Professor Hadelich zu Erfurth in Hrn. Prof. Beckmanns Beyträgen zur Oekonomie, Technologie, Polizey und Kameralwissenschaft, Th. 6. vorgeschlagen, wovon wir unter dem Artickel: **Graskorn**, eine nähere Beschreibung zu liefern gedenken.

Brachen der Teiche heißt sie so ruhen lassen, daß sie zuweilen Getraide oder wohl Gras tragen, damit das Erdreich nicht sauer und der darinnen befindliche Schlamm von stinkenden Feuchtigkeiten durch Luft und Sonne gereiniget wird. Es ist genug, wenn dieses alle 6 Jahre geschieht, und was man dadurch zu verliehren scheint, gewinnt man theils an Früchten,

ten, theils im folgenden Jahr durch schnellern Wachsthum der Karpfen.

Brachhut ist die Weide des Rindviehes, der Schaafe, Schweine und Gänse auf dem Brachfeld. Man vergleiche damit den Art. Brache.

Brachmonat, s. Junius.

Brack, Brackgut, ist der Ausschuß, das untaugliche von Waaren oder andern Dingen.

Bracon beym Wasserbau, ist der hervortretende Balke, der ein Schleusenthor unterstützt.

Bracteaten sind alte deutsche Münzen von Silber, seltener auch von Goldblech, nur auf einer Seite geschlagen, so daß der Stempel auf dieser Seite ein- und auf der andern ausgebogen erschiene.

Braden, ein Fisch, s. Brassen.

Brähmen, Rumsen, ist der Ausdruck von den Mutterschweinen, wenn sie zum Eber, (Betzen) verlangen. Es geschieht dieses wenige und zuweilen nur 3 Tage hernach, wenn man die Jungen von ihnen genommen hat. Man erkennet es daran, daß sie nicht fressen, im Stall unruhig sind, auf andere Schweine aufspringen, und unter dem Schwanze ein etwas rötheres und geschwollenes Ansehen haben. Wann Dienstboten nicht genau in solchen Fällen aufmerken, so kann es nicht nur geschehen, daß man dadurch später und vielleicht zu einer solchen Zeit Junge erhält, da sie nicht im Werthe sind, sondern es trägt sich wohl zu, daß das Mutterschwein sich dadurch an das Rumsen gewöhnt, und selten oder wohl gar nicht mehr trächtig wird.

Bräm, eine Einfassung von Pelz.

Bräme, s. Bremse.

Bräuhaus ist bekanntlich dasjenige Gebäude, worinnen das Bier gebräuet wird, und von dessen vortheilhaften Einrichtung ein nicht geringer Nutzen sowohl in Ansehung der Holzersparniß und der Unter-

haltungskosten, als insbesondere in Ansehung des Arbeitslohns der nöthigen Hülfspersonen und Gewinnung der zum Lagerbier und Malzbereiten vorzüglich dienlichen Zeit abhängt. Die vornehmste Theile eines Bräuhauses samt den dazu gehörigen Geräthschaften sind der Bräukessel oder die Bräupfanne, die Mösch- oder Maischkufe, der Würztrog, die Kühle, die Gährkammer, die Malztonne mit dem Weichkasten, der Welckboden, die Malzdarre, die Getraidböden und Bierkeller, die nöthige Brandweinblasen samt dazu gehörigen Kühl- und Stellfässern, Vorlage, und den zum Brauwerck erforderlichen Fässern und Werckzeugen, als Möschgabeln oder Scheiden, Hopfensieb, Kühlkrücken, Bier- und Wasser- dann Tröberbutten, Wassertonnen, Rinnen, Schöpfkübel oder Eymer mit langen Stielen, und dem nöthigen Büttnereywerkzeug. Gutes Wasser, welches in dem ganzen Bräuhause allenthalben hingeleitet werden kann, ist ein ganz unentbehrliches Stück einer wohleingerichteten Bräuerey; und ausserhalb des Bräuhauses müssen noch die nöthige Holzlagen, Heuböden und Ställe für das Zug- und Mastvieh in der Nähe angelegt werden.

Die Einrichtung eines Wörterbuches erfordert, jedem dieser einzelnen Theile und Geräthschaften einen eigenen Artickel zu wiedmen, und wir bemerken also hier nur in Ansehung ihres Verhältnisses gegeneinander folgendes: die Bräupfanne, die Möschkufe samt dem darunter befindlichen Grand oder Würztrog und die Kühle müssen dergestalten nahe und wo möglich in gleicher Höhe zusammen gestellt werden, daß man das Wasser und die Würze, vermittelst der Schapfen und Rinnen, bequem aus dem einen in das andere schlagen kann; kann man den Bronnenstock so richten, daß eine mit einem Hahnen versehene Röhre

das

das Wasser von selbsten in die Bräupfanne ergießt, so erspart man sich viele Zeit und Mühe. Die Gährkammer soll von Rechtswegen unmittelbar unter die Kühle zu stehen kommen, damit das abgekühlte Bier, so bald man den an dem Boden der Kühle befindlichen Zapfen oder Abzughahnen eröfnet, von derselbigen gleich selbsten in die darinnen befindliche Gährkufen laufen möge. Und aus dieser Gährkammer muß man einen unmittelbaren Ausgang in die Bierkeller anzubringen suchen. Die Malztenne lege man zur ebenen Erde an, setze in selbige die Weichkufe oder den Weichkasten und suche auch bey diesem ein laufendes Wasser anzubringen. Der Welkboden wird am vortheilhaftesten unmittelbar über der Malztenne angebracht und dessen Fußboden mit einer Oefnung von etwa 2 Quadratschuhen versehen, welche man mit einem Deckel willkührlich verschließt, damit der Bräuknecht das gewachsene Malz gleich mit seiner Schaufel über sich auf den Welkboden schlagen kann. Von den Malz- oder Gerstenböden leite man, wo möglich, eine hölzerne Rinne herab in die Weichkufe, damit durch selbige die zum Malzen bestimmte Gerste und das zum Brechen oder Schroten bestimmte Malz von selbsten herablaufen möge. Sehr gut ist es, wenn so wohl die Bräupfanne, als die Brandweinblasen, und die Malzdarre eine gemeinschaftliche Feuerstelle haben, und so eingerichtet sind, daß alle Hitze, welche aus den Schürlöchern der booden ersten ausdampft und gemeiniglich verlohren geht, unter die Malzdarre geleitet wird. Von dieser Feuerstelle wird eine dem Erdboden gleiche und mit einem Laden versehene Oefnung in die Wand gemacht, durch welche das nöthige Holz aus der Holzlage vor die Schürlöcher hingereichet werden kann. Das Holzlager muß sich zu dem Ende an der nämlichen Aussenseite des Bräu-

hauses befinden, an welcher inwendig die Feuerstelle angebracht worden ist. Eine durchaus feuerveste Bauart ist einem Bräuhause eben so unumgänglich nothwendig, als gute Gewölber und dauerhafte Mauern, weil schlechtes Gemäuer und Holzwerk durch den darinnen beständig herrschenden feuchten Dampf gar bald zu Grund gerichtet wird und unaufhörliche Reparaturen erfordert. Und wenn das Bräuhaus nicht gewölbet wird, so kann der unter dem Dach befindliche Raum nicht zu den so unentbehrlichen Fruchtböden verwendet werden. Alle Fenster und Oefnungen sind mit tüchtigen Läden zu versorgen, um so wohl die Sonne, als Kälte, Regen und Schnee, nach Bedürfniß, von dem Bräuhaus abhalten zu können. Der ganze Fußboden ist mit gehauenen Steinen gut zu pflastern und mit hinlänglichen Abzugrinnen zu versehen, damit alles ausgeschüttete Wasser, dessen man zur öftern Reinigung der Geschirre sehr viel bedarf, leicht abfliesen kann.

Bräukessel, s. Bräupfanne.

Bräune bey den Pferden, Kehlsucht, fr. *l'Etranguillon*, besteht in einer Entzündung der Theile des Gaumens und der zum Luftröhrenkopfe, *Largax*, gehörigen Muskeln, ist bedenklich und erfordert schleunige Hülfe. Wegen der damit verbundenen Geschwulst hohlt das Thier beschwerlich Athem, wobey es den Kopf in die Höhe hält und die Zunge bisweilen aus dem Maule streckt, das Fressen wird verhindert und schmerzhaft, ja auch das Saufen beschwerlich, so daß das Wasser wohl durch die Nase ausflieset. Auch äusserlich erstreckt sich zuweilen die Geschwulst bis an die Schläfe des Kopfes und bis an die Augen hinauf und gemeiniglich ist ein starkes Fieber damit verbunden. Solche Pferde, bey denen sich die sogenannte Drüse oder der Strängel in der Gegend des Zungenbeins und Luftröhrenkopfs

kopfs sammelt, sind solcher Krankheit sehr unterworfen, und eine plötzliche Erkältung nach einer starken Erhitzung oder ein Trunk kaltes Wassers ist gemeiniglich die Veranlassung darzu.

Bey der Kur ist vor allen Dingen eine Aderlaß nöthig, wenn die Krankheit von einiger Beträchtlichkeit ist, ja sie muß wohl einige mal wiederhohlt werden, wenn die Entzündung nicht nachlassen will; dabey kann man alle Tage ein paar Klystiere und innerlich 1 Loth gereinigten Salpeter täglich 2 bis 3 mal mit Wasser eingeben. Zum Einspritzen nimmt man einen Eßlöffel voll zerstoßenen Leinsaamen, den man in ein ½ Quart Wasser kochet, solches durch ein Tuch seihet und eben so viel Milch darunter mischt. Es wird dasselbe mit einer Spritze, daran das vordere Röhrchen so lang ist, daß es bis gegen die Wurzel der Zunge reicht, öfters dem Pferde warm beygebracht, und der Kopf desselben nicht in die Höhe, sondern nur gerade gehalten. Ist die Geschwulst auch äusserlich am Halse sichtbar, so kann man einen erweichenden Umschlag aus Leinsaamen, Pappelkraut und Kamillen mit Wasser kochen und etwas weiß Liliendöl zusetzen, und ihn öfters am Tage so warm, als man die Hand daran leiden kann, um den Hals unten und über den Kinnladen, wo sich ihre Artikulation zusammenfügt, umschlagen und mit Tüchern verbinden. Sollte sich Eiter in der Geschwulst erzeugen, und der Schaden sich auf der Haut zur Oefnung anschicken, so ist diese behutsam vorzunehmen.

Eine andere Kurart ist diese: man schabet dem kranken Pferd die Zunge bis sie fast blutet, wäscht sie mit einem wollenen Tuche ab, und schmiert sie mit einer Salbe, die man aus 4 Loth langem Pfeffer, 3 Loth *Album graecum* und für einen Pfennig Alaun mit Honig vermischt, macht.

Bräune

Bräune bey dem Rindvieh. Es wird folgendes Mittel dagegen vorgeschlagen: eine Handvoll Salz, 6 Spalte Knoblauch, 4 frische Eyer nebst den Schalen und 2 Loth Operment in ein Nössel weißem Wein gekocht, ausgepreßt, mit 2 Loth venetianischem Theriak vermischt und dem Rind ein Nössel warm eingegeben. Der verlohrne Appetit wird durch eine Handvoll Salz in Weinstein zerlassen, dem Vieh das Maul damit gerieben, und ihm das übrige eingegossen, wieder hergestellt.

Bräune bey den Schweinen. Diese Krankheit ist bey denselben sehr gemein, ansteckend und meistens tödlich, so daß der Schade, welchen sie anrichtet, manches Jahr sehr wichtig wird. Man ist nicht einig über die Ursache derselben und oft redet man vom Schweinesterben, ohne die Krankheit einmal zu benennen. Indessen giebt sie sich durch die Hitze, Röthe und kommende Geschwulst des Halses und der Zunge, die herauetretende Augen, heißere und elende Stimme, das Unvermögen zu saufen, beständiges Bauchschlagen, Krümmen, beschwerliches Athemhohlen, fruchtlose Bewegungen zum Erbrechen, rothe Streifen am Hals und Leibe, die, wenn das Schwein stirbt, blau und schwarz werden, als eine der gefährlichsten Entzündungen zu erkennen, die meistens so heftig ist, daß 24 Stunden, nachdem das Schwein zu fressen aufhört, der Tod erfolgt. Allen Umständen nach sind Erhitzung und kaltes Saufen auf dieselbe, abwechslende Witterung u. d. g. die Ursache dieses Uebels; und die Mittel dargegen, über welche man zum Unglück noch nicht einig ist, müßten vermuthlich solche seyn, welche der Stockung des Geblüts abhelfen und der Entzündung entgegen arbeiten. Indessen muß man gestehen, daß wenig Hülfe zu schaffen ist, wenn das Uebel einmal überhand genommen hat, und das beste Mittel, das Ader-

Aderlassen, hat nicht immer die gehofte Wirkung, und kann ungleich mehr Nutzen schaffen, wann es zu einer Zeit, da sich das Schweinsterben äussert, bey dem noch gesunden Vieh öfter vorgenommen wird, besonders, wenn es lahm wird, ein Ziehen in den Beinen bekommt und den Kopf auf die Seite hängt.

Ueberhaupt scheint es das sicherste zu seyn, hier auf Vorbauungsmittel zu denken, und folgende scheinen vorzüglich vor andern zu seyn: 1) Man suche die Schweine den Winter über in warmen Ställen zu halten; 2) man halte dieselbe den Sommer über, bis gegen Ende des Julius, da diese Seuche nicht mehr so häufig ist, eher etwas härter, als daß man durch den Ueberfluß des Futters die Gefahr der Entzündung vermehre. Es kommt hier die bekannte Regel in Betrachtung, daß ein Schwein bis an die Mitte des Sommers am besten gehalten werde, wenn es gerade so viel Leben und Fleisch habe, daß es von einer Krähe, die sich auf seinen Rücken setzt, nicht niedergedruckt werde. 3) Man bemühe sich um eine gute Art von Schweinen, die etwas unbändig, fräßig und mit einem Wort von Natur nicht allzuträge sind, denn die Erfahrung lehrt, daß bey eintretendem Sterben nicht alle gleicher Gefahr unterworfen seyn. Vorzüglich aber soll dies ein gutes Verwahrungsmittel seyn, daß man in dem Faß, in welches das Spühlicht für die Schweine geschüttet wird, immer eine Quantität Krebsschaalen, welche man sonst ohnehin nur wegwirft, liegen habe.

Doch um auch etwas von der Kur solcher Schweine zu sagen, die von dieser Krankheit schon befallen sind, so führe ich noch an, daß man dem Vieh vor allen Dingen schleunig auf der Zunge oder am Halse zur Ader lasse, ihm hernach das Maul allenfalls mit untereinander gemengtem Salz und Waizenmehl

wohl

wohl reibe und ½ Quentchen rohes Spiesglas eingebe. Andere rathen statt des letztern eine Handvoll Wurzeln von Goldwurz, eben so viel Salz und 2 Loth geschabtes Hirschhorn in Eßig gekocht und davon ½ Nößel warm auf einmal eingeschüttet. Als ein vorzüglich gutes Mittel, welches so wohl zur Kur als Vorbauung dienen kann, wird auch die Holzasche gerühmt, und überhaupt gerathen, daß man den Schweinen, so lange sie ausgetrieben werden, wochentlich eine Hand: oder, wenn sie unter einem halben Jahr sind, eine halbe Handvoll unter gutes Futter gemengt, zu fressen gebe. Man darf auch vor dem Austreiben anfangen, und allenfalls mehr als einmal in der Woche oder in stärkerer Dosi sich dieses Mittels ohne Schaden bedienen.

Bräune, fr. *Brunissure*, bedeutet bey den Färbern die *Façon*, die man den zu färbenden Zeugen, vornämlich mit Galläpfeln, giebt, damit ihre ordentliche Farbe in etwas geschwächt oder bräunlich gemacht werde, und die Schattirungen der Farben desto besser ausfallen.

Bräupfanne oder **Bräukessel** ist dasjenige kupferne Gefäs, in welchem der Bräuer das zum Biersieden erforderliche Wasser kocht. Ist dieses Gefäs einem abgekürzten Kegel gleich, so heißt es Bräukessel; ist es aber viereckigt und flach, so heißt es Bräupfanne. Die Kessel finden noch immer ihre Vertheidiger, weil sie etwas weniger Raum einnehmen, als die Pfannen; es ist aber leicht zu erweisen und auch durch die Erfahrung hinlänglich bewähret, daß diese ungleich weniger Holz kosten, als jene. Die stärkste Hitze des Feuers bestehet bekanntlich in seiner Spitze, und auf dem flachen Boden der Pfanne können ungleich mehrere spitzige Feuertheilchen wirken, als auf dem kleinen Boden des Kessels, von welchem sie abgleiten und sich an den Seitenwänden ohne son-

der-

derliche Wirkung fortbewegen. Es kommt aber auch viel darauf an, daß die Pfanne gehörig eingemauert werde. Man muß den Feuerheerd mit einem Rost versehen, welcher längs der Pfanne hinten nicht breiter als eine Elle seyn darf. Gleich neben dem Rost wird der Heerd bis gegen die Seite der Pfanne schief aufgemauert, so daß die Seitenwände der Pfanne auf 4 bis 6 Zoll breit auf dieser Mauer aufliegen. An zwo Ecken der Pfanne, es sey nun hinten oder vornen, werden zwo Oefnungen an den Seiten derselben gelassen, jede 12 Zoll lang und 6 Zoll breit, durch welche die Hitze hinauf steigt und durch Kanäle um die Seiten der Pfanne herum geführt wird. Die Pfanne selbst darf nur höchstens fünf Viertelsellen von dem Rost abstehen, und das Ofen- oder Feuerloch muß mit einer guten eisernen Thüre verschlossen seyn und während der Feuerung beständig verschlossen bleiben, das Aschenloch aber allezeit offen stehen, um dem Feuer die nöthige Zugluft zu verschaffen. Sehr gut ist es auch, wenn der Boden der Pfanne in der Mitte gegen die Pfanne zu etwas eingebogen wird, damit das Feuer sich länger darunter verweilen muß.

Bragen heißt bey den Kürschnern, die Felle über ein scharfes Eisen ziehen.

Braken des Flachses oder Hanfs ist so viel als das Brechen desselben, s. Flachs.

Brancard heißt 1) bey den Wagnern ein Schwungbaum am Gestelle einer Berline oder Chaise. 2) Beym Bauwesen eine Tragbahre aus starken Zimmerhölzern, um große Steine zu tragen. 3) Wird auch mit diesem Namen eine Art großer Sänften, worinnen ein Kranker im Bett liegend, oder zerbrechliche Geräthschaften durch Maulthiere, Pferde oder Menschen getragen werden, belegt.

Brand, ein angezündetes Scheit Holz, welches wieder abgelöscht worden ist; ingleichem heißt es bey der Kohlenbrennerey ein Holz, aus welchem die wässerichte und dünnere dichte Materie herausgetrieben worden, welches aber den Theer und Pech noch in sich hat. In den Steinkohlenwerken bedeutet es das unterste Lager oder die letzte Schicht, wo sich die Steinkohlen endigen. Ferner versteht man dadurch eine Feuersbrunst. S. diesen Artickel. Eine Krankheit, eine Verletzung der Haut vom Feuer, eine fehlerhafte Beschaffenheit des Getraides, eine Krankheit der Bäume u. s. w. davon folgende Rubricken Nachricht geben werden.

Brand bey den Pferden. Eine Krankheit derselben, welche aus einer Entzündung und besonders bey Schußwunden, wegen der damit verbundenen Quetschung, leicht entsteht. Es ist dieser Brand, so wie bey den Menschen, von gedoppelter Art, der heiße und der kalte. Die Kennzeichen von dem erstern sind die, wenn eine Entzündung nicht hat zertheilt, oder auch nicht hat zur Eiterung gebracht werden können, sondern aufs höchste steigt, dabey aber die Zufälle der Entzündung schnell vergehen, ohne daß die Ursache derselben gehoben ist, dem leidenden Theil weniger empfindlich wird und Blasen voll wässerichter Feuchtigkeit erzeuget. Im Fall aber endlich alle Empfindung daran aufhört, der Ort weich und schlaff wird, Gruben behält, wenn man darauf drückt, keinen Pulsschlag mehr wahrnehmen läßt und endlich gar einen leichenhaften Geruch giebt, so ist der letztere oder der kalte Brand da, da denn ausser dem Abschneiden des erstorbenen Theils nichts mehr übrig bleibt. Bey dem heißen Brande aber können verschiedene Mittel gebraucht werden, wohin besonders Schröpfen an dem schadhaften Theil gehört, damit das sich auflösende Blut und die faulenden

Säfte

Säfte herausgeschaft werden, worauf die Geschwüre und der ganze Theil mit starkem, warmem Kalkwasser, mit etwas gepulvertem Schwefel (¼ Pf. zu ½ Quart Kalkwasser) vermischt, ausgewaschen werden müssen. Auch eine Vermischung von Terpentinöl, 4 Unzen; Myrrhen- und Aloetinktur, 1 Unze, womit das Geschwür täglich zweymal sehr warm gewaschen wird, leistet oft gute Dienste. Es werden noch mancherley andere Mittel, die zum Theil sehr kostbar sind, hie und da angerathen; allein wenn das Pferd von dem Werth ist, daß man so vieles auf dessen Kur verwenden will, so wird man ohnehin nicht säumen, einen erfahrnen Vieharzt zu Hülfe zu rufen.

Brand bey den Pferden von äusserlicher Verletzung durch Feuer oder Hitze, besser Brandschaden, hat verschiedene Grade. Wenn die Haut nicht sehr versengt ist, z. B. durch Schießpulver, so kann man einen Ueberschlag von Weingeist und Kampfer, so daß in jeder Unze des erstern ein Quentchen des letztern aufgelößt wird, machen, und ½ Stunde darauf den Theil mit Baumöl bestreichen. Ist aber der Schade beträchtlicher und das Fell fast zu Kohle verbrannt, so macht man eine Salbe von ½ Pf. Terpertin und eben so viel Wachs, 1 Pf. ungesalzener Butter, 1½ Unzen gestossenem Grünspan und 4 Unzen Honig, welches über einem gelinden Feuer zusammengeflossen, so lange, bis es wieder kalt ist, gerührt wird. Diese Salbe streicht man sehr dick und warm auf Werg auf, und legt sie auf den schadhaften Ort. Zeigt sich bey dem Pferd ein symptomatisches Fieber, so muß ihm zur Ader gelassen, ein kühlendes Klystier beygebracht, und das Getränk etwas warm gegeben werden.

Brand, eine Krankheit des Rindviehes. Sie ist oft die Folge einer graßirenden Seuche, und das

Vieh bekommt böse Mäuler und Hälse mit vielen Blasen, darüber bald der Rachen und Schlund roth und zum Genuß des härtern Futters unbrauchbar wird. Zuerst läuft demselben nur ein wenig Geifer aus dem Munde, aber von Stund zu Stunde vermehrt er sich, es frißt nicht mehr, oder giebt doch, wann auch dieses noch geschieht, keine Milch, wird auf allen vier Füßen lahm, mager und hinfällig, leidet auch wohl an den nicht sichtbaren Theilen Entzündung und Schmerzen. Man braucht in dieser Krankheit äusserlich eine Salbe von Honig und Mehl, oder auch von Baumöl und Schießpulver, womit man dem Vieh das rohe Maul schmiert, und innerlich einen Trank von Anis, Lorbeeren, Fett und Sauer gekocht und 1 Nössel davon eingeschüttet. Man kann auch dabey den Dampf von einem Dekokt aus Anis und Haberkümmel unter den Hals gehen lassen. Ein anderes Mittel, welches gleichfalls gerühmt wird, besteht in Buchwaizenmehl mit Honig eingeknetet, woraus man Kugeln, ohngefähr in der Größe der Flintenkugeln macht, und dem kranken Vieh zu wiederholten malen eine davon in den Hals steckt. Man unterscheidet übrigens den Brand bey dem Rindvieh in den innerlichen oder schwarzen, den Lederbrand, den weißen und den Gliederbrand; wir übergehen aber diese besondere Arten um so mehr, da sie sehr viel unbestimmtes haben, und nicht immer durch hinlängliche Kennzeichen voneinander unterschieden sind, so daß man in dergleichen Fällen weit sicherer einen der Sache Erfahrnen zu Rathe zieht.

Der Brand bey den Schaafen kommt mit dem, davon eben die Rede war, in den meisten Stücken überein, sie geifern, hören auf zu fressen und werden lahm, so wie das Rindvieh. Man bedient sich der nämlichen Mittel, die in der vorhergehenden Rubrick angeführt worden sind, nur in geringerer Dosi.

Das

Das Schmieren der hinkenden Schaafe mit Theer macht das Uebel gemeiniglich ärger, hingegen thut das Schlangenfett, besonders wenn die Schaalen gar abgeschworen sind, vorzügliche Dienste, so wie es auch beym Schaaf- und Rindvieh im Maul und Hals verschmiert, nützlich befunden worden ist.

Brand bey den Schweinen, Brandblut, ist eine sehr gefährliche Krankheit und erfordert schleunige Hülfe, indem sie binnen 3 Tagen und sehr oft nach 24 Stunden dahin fallen. Die Zeichen sind: blasse Farbe an der Nase und den Augen, verlohrne Freßlust, röchelndes Athemhohlen, Hervorstrecken des Halses, so daß sie den Kopf vorwärts in das Stroh stecken, und drüsenartige Blattern an dem Kiefer. Der Leib ist verstopft, und öfters aufgetrieben, der Koth trocken und hart, und wenn sie aufgeschnitten werden, so zeigt sich an den Stellen, welche der Sitz der Krankheit waren, schwarzes, brandiges Geblüt. Die Ursache solches Uebels ist gemeiniglich heftige Sommerhitze, Mangel an Getränke oder hitziges und allzu warmes Futter. Das Mittel wider diese Krankheit, welches 1763 in Zürich öffentlich bekannt gemacht wurde, ist dieses: Man soll an beyden Ohren und dem Schwanz durch Oefnung der Adern häufig Blut weglassen; die drüsenartige Blatter mit einer spitzigen Scheere wegschneiden, und die Wunde mit Ruß und Salz in Eßig angefeuchtet reiben; dem Schwein von nachstehendem Trank Morgens und Abends ein Glasvoll lau geben, und damit einen Theil des gleichfalls hernachfolgenden Pulvers vermischen; endlich ihnen die Nahrung nicht allzu warm oder trocken, sondern lieber kalt und mit häufigem Wasser vermischt, reichen. Der Trank ist dieser: Man koche Täschelkraut, Gottesgnaden, Grundreblein, von jedem eine Handvoll, Hanfsaamen 2 Löffel voll, alles klein zerschnitten und vermischt in

5 Schoppen ($2\frac{1}{2}$ Quart) Wasser, bis ein Schoppen eingesotten ist, seihe es durch ein Tuch und giese 1 Schoppen saure Milch und $\frac{1}{2}$ Glas voll Baumöl daran. Das Pulver: rothen Bolus, Spiesglas, Salpeter, von jedem $1\frac{1}{2}$ Loth, Kampfer $1\frac{1}{2}$ Quentchen zu Pulver gestossen und in 12 Theile getheilt. Solchem Uebel vorzubeugen, besonders wenn es an einem Ort eingerissen ist, soll man seine Schweine im Stalle behalten, mit der Fütterung so verfahren, wie schon vorhin gemeldet wurde, an Ohren und Schwanz eine starke Aderläß vornehmen und einige Tage unter dem Futter Morgens und Abends 1 Loth Schießpulver geben, Nachts aber 2 Loth Nußöl einschütten.

Brand an den Bäumen ist eine Krankheit derselben, da die Rinde an manchen Orten sich öfnet, schwarz, abgestorben und ohne Saft ist, sich leicht von dem Baum absondern läßt, und das Mark des Baums ebenfalls eine schwarze Farbe an solchen Stellen zeigt. Der Baum trauert, hat besonders am Gipfel gelbliche Blätter, verdirbt nach und nach, wo man ihm nicht noch zu Hülfe kommt. Die Ursachen und die Mittel dargegen sind von verschiedener Art, und ohne Zweifel auch von verschiedenem Werth. Ich will sie unter folgende Klassen bringen.

1) Kann die Beschaffenheit des Bodens daran Schuld seyn, und die Erfahrung lehrt wirklich, daß in manchen Gärten die Bäume von dieser und jener Art, oft auch überhaupt alle Bäume, in kurzer Zeit brandig werden, und schlechterdings nicht gedeihen wollen. Ist ein allzu feuchter Boden die Ursache davon, so mag man dem Baum dadurch zu helfen suchen, daß man demselben bey Zeiten schröpft und im Anfang die aus dem Stamm ausschlagende wilde Reiser nicht zu sorgfältig abnimmt. Wofern aber der Stamm schon angegriffen ist, so muß alles

Bran-

Brandige mit Fleiß ausgeschnitten, der häufig unter der Rinde befindliche weiße Wurm herausgenommen, die Stelle mit einer Salbe von Leimen und Kühmist bestrichen und verbunden werden. Dies ist eine allgemeine Regel, welche auch bey den nachfolgenden Fällen gilt. Doch andere leiten den Brand lieber von einem allzudürren und trockenen Boden her; was also dort der Ueberfluß der Säfte bewirkte, soll hier der Mangel derselben thun. Es ist begreiflich, daß in einem solchen Boden ein Baum, besonders im Anfange, schwer fortkommt, man nenne es nun Brand oder lege der Sache eine andere Benennung bey: und es wird als das beste Mittel angerathen, die alte Erde von den Wurzeln wegzuräumen und statt deren eine bessere darauf zu bringen, auch Resenasche um dieselben zu legen; ingleichem im Herbst die Wurzeln von Erde zu entblößen, damit im Winter mehr Feuchtigkeit in den untern dürren Grund eindringen könne. Einem leimichten Boden, und einer solchen Erde, die viele scharfe Theile bey sich führt, wird nicht weniger die Schuld des Brandes beygelegt; man muß also den Wurzeln bessere Erde geben, vornämlich aber beym Einsetzen eines Baumes eine recht große Grube machen, damit derselbe geraume Zeit, und bis er zu Kräften kommt, seine Nahrung in der Erde finde, die man aus einem andern Land genommen und mit derselben das Loch ausgefüllet hat. Helfen alle diese Mittel nicht, so wird man gezwungen seyn, den Boden seinem Eigensinn zu überlassen und von der Baumzucht abzustehen. 2) Es kann auch in dem Baum selbst die Ursache des Brandes liegen. Er ist zuweilen von einer ungesunden Natur; und dann entschliese man sich lieber, einen andern an seine Stelle zu setzen. Oder man hat ihn auf eine verkehrte Art behandelt, und beym Beschneiden desselben gefehlt, ihn nicht in Ansehung

der Tiefe oder Himmelsgegend gehörig eingesetzt, die abgeschnittenen Wurzeln nicht mit Baumwachs an der Wunde bestrichen. Wenn dies der Fall ist, muß man sich in Zukunft vor ähnlichen Fällen hüten, und dem Brand an dem Baum, nach oben beschriebener Anleitung wehren, so gut man kann. 3) Zuweilen sind es äusserliche zufällige Ursachen, von welchen der Brand hergeleitet wird. Dahin rechnet man anhaltenden trockenen Ostwind, der nach einiger Meinung Insektenever herbeyführt, oder glaublicher die Ausdünstung hindert; und durch den verdickten und klebrichten Saft nur die Insekten anlockt; kalte Reise im Frühling, auf die am Tage heißer Sonnenschein folgt; scharfe kalte Morgen zu der Zeit, da die Bäume blühen, oder die Früchte noch sehr jung sind, u. d. g. Wer Belieben darzu trägt, mit Waschen und Bespritzen der Bäume, mit Pfefferstaub, Tobackstaub, u. a. ähnlichen Mitteln, die höchstens nur bey kleinen Bäumen von wenigen und niedrigen Zweigen anwendbar sind, Versuche dargegen zu machen, der kann in vielen Büchern Anweisung hierzu finden.

Brand im Getraide, Brenner, Schmutt oder **Schmutz des Getraides**, lat. *Vredo*, *Vrica*, *Vrigo*, fr. *Charbon*, ist derjenige Zufall bey Roggen, Gersten, Spelt, Waizen, Haber u. s. f. da viele der Getraidähren schwarz werden und einen Staub von dieser Farbe enthalteen, der beym Ausdreschen auffliegt, und die gesunden Körner schmutzig macht, da denn nicht nur der Preiß derselben geringer ist, indem sie kein recht weißes Mehl geben, sondern auch, wie sehr begreiflich ist, ein starker Abgang an der Frucht verspührt wird, wenn viele Aehren von diesem Uebel befallen werden. Es ist noch bis itzt ein ökonomisches Problem, welches vielleicht erst in Zukunft aufgelößt werden dürfte, woher

her der Brand im Getraide rühre und welches die besten Mittel dargegen sind, woferne anderst Mittel dargegen in menschlicher Macht stehen. Zwar es fehlt weder an Vermuthungen noch Vorschlägen, aber die eine sind oft ohne Prüfung hingeworfen und die andern nicht selten sehr gewagt. Ehe ich mich auf die einen oder die andern einlasse, will ich vorher einige Erfahrungen von dieser Sache anführen. Man nimmt den Brand am häufigsten beym Dinkel oder Spelt und Waizen wahr, er wird aber nicht alle Jahre, und in dem einen nicht so häufig als in dem andern bemerkt; je dicker das Getraide steht, desto leichter findet sich der Brand in demselben ein; auf Aeckern, welche Flachs getragen haben, trift man ihn selten an, und die Frucht fällt überhaupt da vor andern weiß aus, vielleicht eben deßwegen, weil sie dünne aufgeht; man findet die ganzen Aehren, ja alle, die auf verschiedenen Halmen aus einem Saamkorn erwachsen sind, brandig. Ein Acker kann mit diesem Uebel behaftet seyn, und ein anderer neben ihm nicht; ein Besitzer kann zuweilen auf allen seinen Aeckern, und ein anderer auf keinem derselben brandiges Getraide haben. Es ist geschehen, daß bey öfterer Vertauschung des Saamens mit einem bessern der Brand sich verlohren, aber zu einer andern Zeit sich wieder gezeigt hat, und überhaupt zeichnet sich ein Jahrgang durch den Brand vor dem andern aus, wie denn zu der Zeit, da ich dieses schreibe, in meiner Gegend fast lauter brandiger Dinkel gefunden wird u. s. w. Aber welches möchte denn wohl die Ursache dieses Uebels seyn? Ich bin nicht gesonnen, die ganze Menge von Meynungen und Träumen anzuführen, die sich sammlen liesen, besonders da sich viele derselben von selbst widerlegen; es sey genug, wenn ich etliche hersetze, die vielleicht vor andern eine genauere Untersuchung verdienten. Doch

will ich damit nicht alle, die hier vermißt werden, für Träume erklärt haben, denn es können noch mehrere vorhanden seyn, die mir nicht bekannt worden sind; meine Absicht ist, besonders die wegzulassen, bey welchen sich gar kein vernünftiger Zusammenhang der Ursache und Wirkung entdecken läßt, wo ein offenbarer Aberglaube hervorleuchtet, oder woraus folgen müßte, daß alle Aehren auf dem nämlichen Boden, oder alles Getraide, das an einerley Tage gesäet worden ist, den Brand haben müßte. Man vermuthet also folgende Ursachen des Brandes, 1) Würmer, die in dem Saamkorn ihre Nahrung finden und ihre Eyer in der Gestalt des schwarzen Staubes zurück lassen, nachdem sie dasselbe verzehrt haben. Für das beste Mittel, die Eyer zul zerstöhren, wird eine aus Holzasche und Kalk gemachte, mit Kochsalz vermischte Lauge angegeben, worein man das Getraide, welches ausgesäet werden soll, einweicht und solches im Schatten trocken werden läßt. Auch der Saame, welcher ein Jahr lang gelegen ist, soll zur Saat tüchtiger seyn, am besten aber der, in welchem sich kein Brand gefunden hat. Doch darf ich nicht verschweigen, daß wider diese Erklärung des Brandes durch Insektenener auch wichtige Zweifel erregt worden sind. 2) Der Boden und die besondere Beschaffenheit desselben, vornämlich die allzugroße Feuchtigkeit, welche Meinung durch Versuche, da man einzelne Halme im Wasser oder in einer sehr feuchten Erde aufwachsen ließ, und den Brand darinnen bemerket hat, wahrscheinlich gemacht werden sollen. Die Mittel dargegen würden also die nämlichen seyn, welche man zur Verbesserung eines allzunassen Ackers anzuwenden hat. 3) Der Dünger. Es soll nämlich derjenige, welcher vielen Pferdemist in sich enthält, vorzüglich zur Erzeugung des Brandes beytragen, daher auch dieser, nach einiger Bemerkung,

auf

auf den Gütern derjenigen, welche einen starken Anspann und nach Proportion weniges Rindvieh haben, weit gemeiner sey, als auf den Aeckern solcher Besitzer, die keine Pferde halten. In diesem Fall müßte man vor allem auf die Verbesserung des Düngers sein Augenmerk richten. 4) Die allzuwenige Aufmerksamkeit bey der Behandlung des Saamens, da man das unvollständige Getraide nicht sorgfältig genug absondert, ihn auf dem Acker nicht reif genug werden läßt, solches Getraide aussäet, welches im Stock geschwitzt hat oder sonst feucht worden ist, u. d. g. m. Es wird also angerathen, daß man diejenige Frucht, wovon man die Saamkörner nehmen will, auf dem Acker vollkommen hart werden lasse, alle Mühe anwende, sie trocken in die Scheure zu bringen; sie ohne Verzug ausdresche, nur das vollkommenste davon zur Aussaat bestimme, und durch öfteres Rühren und die Aufbewahrung an einem lüftigen Ort, auch Einstreuung mit Asche, Erhitzung und Feuchtigkeit davon abhalte. 5) Gewiße Nebel, Thaue, Reifen, Frost, Regen und andere Luftbegebenheiten, die zu einer solchen Zeit einfallen, da sie dem Getraide vorzüglich schädlich werden. Man will besonders bemerkt haben, daß die Aecker, deren Getraide eben in der Blüthe stund, wann anhaltende kalte Regen einfielen, und die Winde stark wehten, am meisten Brand hatten, und die verschont blieben, deren Getraide ohne Wind und Regen verblühete. Diese Meinung wird dadurch wahrscheinlich gemacht, daß sich auf solche Art erklären läßt, warum auf dem nämlichen Acker einige Stengel mit dem Brand behaftet sind und andere darneben nicht, weil nicht alle Saamkörner zugleich aufgehen und noch weniger zugleich blühen, und warum ein Acker den Brand zeigt und ein anderer neben demselben keinen, weil nicht alle zugleich besaamet worden sind,

und nicht einerley Trieb zum Wachsthum haben. Allein andere von den oben angeführten Erfahrungen lassen sich nicht so leicht mit dieser Hypothese vereinigen. Woferne sie richtig wäre, siehet man leicht, daß kein Mittel dagegen vorgeschlagen werden könnte, weil wir nicht Herren der Witterung sind, und sie nicht zum voraus zu bestimmen vermögen.

Es sey mir erlaubt, nun noch einige Anmerkungen zum Schluß dieses Artickels beyzufügen. 1) Da es noch nicht ausgemacht ist, woher der Brand des Getraides rühre, so glaube ich auch, daß ich mit Recht so viel zum Theil kostbare und mühsame Mittel, die man hier und da dargegen räth, übergehen könne, indem sie sich gemeiniglich auf eine oder die andere Hypothese gründen, deren Richtigkeit noch nicht erwiesen ist, und man also immer in Gefahr bleibt, Mühe und Kosten umsonst aufgewandt zu haben. Lasset uns erst abwarten, ob wir nicht die Natur des Uebels nach und nach durch die wiederhohlte Aufmerksamkeit, Versuche und Erfahrungen mit Zuverläßigkeit kennen lernen.

Nur ein einziges Mittel gegen den Brand im Waizen führe ich hier um deswillen an, weil mich viele Landwirthe versicherten, daß sie es aus vieljähriger Erfahrung bewährt gefunden hätten. Man soll den zur Aussaat bestimmten Waizen, unter beständigem Umschlagen, mit warmem Wasser, worinnen ungelöschter Kalk aufgelöset wurde, durchaus benetzeen, zuletzt mit etwas kaltem Wasser begiesen, und so lange auf einem Haufen liegen lassen, bis er sich dergestalt erhitzet, daß es der hinein gesteckten Hand fühlbar wird. Man muß sich aber sehr in Obacht nehmen, daß er nicht auswächst, sondern ihn, so bald er den gehörigen Grad von Wärme erreicht hat, sogleich dünn ausbreiten und öfteres umwenden, bis er ganz trocken und zur Aussaat brauchbar wird.

2) Es

2) Es ist sehr möglich, daß keine allgemeine Ursache des Brandes im Getraide vorhanden ist, sondern bald diese, bald jene, bald mehrere zusammen, wirken und also jeder Güterbesitzer erst durch genaue Kenntnis und Untersuchung seiner eigenen Aecker und der übrigen Umstände Mittel gegen denselben auffinden muß, die darum noch nicht allgemein brauchbar für andere sind. Vielleicht ist der Brand nicht so wohl eine eigene Krankheit der Pflanzen, als vielmehr eine Folge von vielerley Krankheiten und Verletzungen derselben, das Ende, welches sie nehmen, und worinnen sie sich sämtlich vereinigen, so wie eine Menge von Krankheiten des menschlichen Körpers durch den Brand ihre Endschaft erreichen.

3) Um das brandige Getraide zu säubern, wird angerathen, daß man zu einem Sack voll Dinkel etliche Pfund von gebranntem gelbem Leimen mische, beydes zusammen auf die Gerbmühle schütte, und dann dasjenige, was nicht mit der Spreu verflogen ist, durch das Staubsieb von dem gegerbten Kern absondere. Auch das Waschen des Kerns ist im Sommer, da derselbige leicht getrocknet werden kann, zu dieser Absicht dienlich, so wie im Winter der nämliche Zweck dadurch erreicht werden kann, wenn man in der größten Kälte gefrohrnen Schnee darunter mischt, beydes durch einander drischt, und vermittelst des Siebs das Getraide wieder vom Schnee, an welchen sich der Schmutz angehängt hat, reinigt.

Brand in Wäldern, s. Feuersbrunst.

Brand in den Weinbergen, eine Krankheit der Reben, da die Blätter roth und zum Zerreiben trocken werden. Die Trauben aber vor der Zeit einschrumpfen. Das Holz verfault nach und nach bis auf den Grund, und es ist daher das sicherste Mittel, die schadhaften Theile ohne Gnade hinwegzuschneiden.

Brand-

Brandasche, Branderde, Brandschutt, s. Asche.
Brandassekuration, s. Feuerassekuration.
Bradbegnadigung wird die Erlaubnis genannt, welche den Abgebrannten gegeben wird, Geld zu sammlen, und das schriftliche Zeugnis, welches ihnen ertheilt wird, heißt Brandbrief. Es finden solche nicht statt, wo die Assekuration eingeführt ist, und da häufiger Betrug mit unterlauft, und das gesammelte Geld nicht immer dem Zweck gemäs verwandt wird, hat man heut zu Tage in manchen Ländern angefangen, statt derselben, Kollekten für die Abgebrannten durch verpflichtete Personen von Haus zu Haus anzustellen, und das gesammelte Geld unter jene zu vertheilen.

Es reizt zwar insgemein das Publikum mehr zur Wohlthätigkeit, wenn die Verunglückte selbsten mit Brandbriefen umher gehen und das Allmosen einsammlen, als wenn öffentliche Kollekten veranstaltet werden; alleine sie verzehren während des Sammlens auch wiederum einen beträchtlichen Theil davon, versäumen viele Zeit, welche sie zur Aufbauung ihrer Häuser und zur Wiedereinrichtung ihrer Wirthschaft nützlicher verwenden könnten; und nicht selten lernen sie auch dadurch Geschmack am Müßiggang und Betteln.

Von der Brandbegnadigung ist die Baugnade unterschieden, (wovon an seinem Ort nachzusehen,) ob sie auch wohl den Abgebrannten ertheilt zu werden pflegt.
Brandblut, s. Brand bey den Schweinen.
Brandbock, s. Bock.
Brandenstein, *Ozier*, eine Gattung des meißner Porcellans.
Brandflecken, Brandadern, sind solche Stellen in Gärten und Feldern, da aller angewandten Mühe ungeachtet, alles vor der Zeit abdorret, weil nicht tief

unter

unter der Erde Sandsteine oder sonst grobes sandiges Erdreich befindlich ist, welches die Feuchtigkeit zu schnell durchläßt. Will man einen solchen Fleck verbessern, so muß man sich zum Nachgraben und Abändern des einen oder des andern Umstandes entschliesen. Auch die Wurzeln starker Bäume verursachen im Sommer dergleichen Brandflecke, weil sie den Saft des Bodens zu sehr an sich ziehen.

Brandfuchs.

Brandhering.

Brandhirsch, s. davon die letztern Benennungen.

Brandkorn, s. Mutterkorn.

Brandmauer heißt bey hölzernen Gebäuden die steinerne Wand, welche an den Orten geführt wird, wo man Feuer halten muß, z. B. bey Heerden, Oefen, und wo folglich kein Holz zu nahe seyn darf, damit es sich nicht entzünde. Daher muß eine solche Brandmauer genugsame Breite und Stärke haben. Davon ist die Feuermauer zwischen 2 Häusern unterschieden, wovon an seinem Ort nachgesehen werden kann.

Brandpappe bey den Tuchbereitern ist eine dicke Pappe, womit die Tücher, welche gepreßt werden sollen, oben und unten belegt werden.

Brandproben. Dadurch versteht man ein Stückchen Silber, welches man mit einem Hohlmeisel aus dem Brandstück, das der Silberbrenner bis auf 15 Loth 16 Grän fein aus dem Silberkuchen bringen muß, aushauet, um zu sehen, ob es recht gebrannt ist und die gehörige Feine hat.

Brandschaden der Pferde, s. Brand bey den Pferden.

Brandsilber ist dasjenige, welches aus goldenen und silbernen Tressen u. d. g. gebrennet oder theils ausgelaugt wird. Jenes heißt güldisch Silber und hält in der Mark 15 Loth 13 Gr. fein, worunter gemeiniglich

niglich $3\frac{3}{4}$ bis $4\frac{1}{4}$ Gr. fein Gold begriffen sind. Man nennt aber auch das Silber so, welches im Brennofen vom Bley gereinigt worden ist und nun auf der Kapelle probirt werden soll. **Das Brandsilber schieset einen Dorn oder sprosset**, wenn hin und wieder kleine Zacken aufschiesen, weil es zu geschwinde abgekühlt worden ist. **Das Brandsilber wird beschickt**, wenn in der Münze der bestimmte Theil Kupfer zugesetzt wird.

Brandsohle, s. Sohle.

Brandstätte ist der Ort, wo vom Feuer verzehrte Gebäude gestanden sind. Wenn dingliche Dienstbarkeiten oder Rechte (z. B. Braugerechtigkeit) darauf hafteten, gehen sie auf dem neuerrichtenden Gebäude fort. Auch die Pfandverschreibung des Hauses haftet auf der Brandstätte. Bey der Wiederaufbauung hat man verschiedenes in Betrachtung zu ziehen, als das Abräumen der Brandstätte vom Schutt, das Abheben der noch stehenden Mauren, welche nach dem Plan des neuen Gebäudes, oder weil sie schadhaft sind, abgebrochen werden müssen, damit solches mit den wenigsten Kosten geschehen und die Steine wieder zu gebrauchen seyn; die Beschaffenheit der Keller und Souterrains, ob sie nicht zu schadhaft sind, oder ob sie ausgebessert werden können: der Grund zu dem neuen Gebäude; ob der alte der zu tragenden Last nach proportionirt ist, ob nicht nach dem angelegten Plan ein Theil des Gebäudes auf altem und ein anderer auf neuem Grunde stehen würde, da sich denn der letzte gemeiniglich setzt, und das Gebäude schadhaft wird u. s. w. Ausser diesen Regeln, die einzelne Brandstätten anbetreffen, sind noch andere zu beobachten, wenn ganze Gassen oder Ortschaften abgebrannt sind, z. E. ob nicht bey solcher Gelegenheit eine schicklichere Anlage und Austheilung gemacht werden könnte; wie einem

jeden

jeden in solchem Fall nach der Billigkeit seine Stelle anzuweisen sey, u. d. g. Auch die Feuerstätten oder Wohnhäuser, zu welchen andere Gebäude, als Scheuren, Ställe, Schoppen gerechnet sind, und nicht besonders gezählt werden, heißen zuweilen Brandstätten.

Brandstück, das Stück Silber, welches auf die gehörige Feine gebrennet worden ist.

Brandungen heißen bey dem Wasserbau wellenförmige Bewegungen, welche entstehen, wenn das Wasser über eine Höhe oder Untiefe fällt, oder wenn das zu stark fortschiesende Wasser von dem unterhalb langsam laufenden sich aufthürmt. Es stürzt dann mit Macht zurück und reiset oft mehr Sand von den Ufern, als die vorigen Wellen angespühlt haben.

Brandwein, lat. *Vinum adustum sublimatum*, *Spiritus ardens*, fr. *Brandevin*. Dieser helle und starke Liquor, der allenthalben bekannt genug ist und von so vielen als ein Göttertrank verehrt wird, und bey welchem es schwer bestimmt werden kann, ob man um seines manchfaltigen Nutzens willen seine Erfindung als ein Geschenke der Vorsehung ansehen, oder um des Schadens willen, den er allenthalben stiftet, ihn als eine Pest der Menschen betrachten solle, ist ohne Zweifel den Arabern schon lange vor den Europäern bekannt gewesen, und wie es scheint, von den Modenesern weiter in den Abendländern verbreitet worden. Wir wollen bey diesem weitläuftigen Artickel gleich zuerst von der Verfertigung dieses Getränkes reden. Vermuthlich geschahe die erste Bereitung desselben aus Wein, es kann aber solcher aus sehr verschiedenen Dingen, als Wein- und Bierhefen, Obst, Kartoffeln, Holunderbeeren, Wachholderbeeren, Kastanien, Eicheln, Ebereschenbeeren, Mohrrüben und vornämlich, wie es am häufigsten geschieht, aus Getraide gemacht werden. Man weicht

weicht dasselbe in einem Begiesbottich ein und läßt es stehen, wie beym Malz zum Bierbräuen geschieht, schüttet es denn im Malzkeller oder auf dem Malzboden einen Fuß hoch auf, und schippet es, so bald sich der Keim zeigt, zum erstenmal, und 12 Stunden darauf abermal, bringt es nach einigen Stunden auf die Darre, wo es mäßig, wie Malz zum weißen Bier, gedörrt, und dann zum Gebrauch aufgehoben wird, besonders da altes Malz mehr Brandwein giebt, als frisches. Doch darf ich nicht vergessen anzuführen, daß man nicht leicht lauteres Malz zum Brandweinbrennen nimmt, sondern es mit einem Theil Roggen oder Waizen vermischt, weil die Malzmachung kostbar und mühsam ist. Wenn man nun dasselbe brennen will, so muß es zuvor mit Wasser ein wenig gesprengt, auf der Mühle so klar als möglich geschrotet, darauf aber in den Maischbottich geschüttet, in das daselbst eingegossene kalte und heiße Wasser eingerührt oder eingeteigt, hernach mit siedendem Wasser eingebrannt und endlich mit kaltem Wasser wieder abgekühlt werden. Es geschieht dieses auf folgende Art: wenn z. E. die Brennblase einen halben Scheffel auf einmal faßt, und man will einen Scheffel in 2 Gefäßen einmaischen, so gieset man in das Gefäß, welches zu $\frac{1}{2}$ Scheffel bestimmt ist, im Winter $\frac{1}{2}$ Eimer kaltes und 1 Eimer (zu 14 Quart gerechnet) kochendes Wasser zusammen, und verändert im Sommer diese Proportion nach Maasgabe der Wärme der Luft. Darein schüttet man das geschrotene Getraide, mengt alles mit der Maischkrücke oder den Händen aufs beste durcheinander und deckt den Bottich etliche Stunden zu, damit der Teig aufquelle und austeige. Wann unterdessen das in der Blase befindliche Wasser kocht, wird noch 1 Eimer siedendes Wasser aufgegossen, und der Teig von einer andern Person unterdes-

terdessen mit Fleiß gerührt, so daß kein Klümpchen mehr zurücke bleibt, sondern alles aufs genaueste mit dem Wasser vermischt wird. Wenn das geschrotene Malz ungefähr ½ Stunde nach dem Einbrauen braun aussieht, süß schmeckt und nicht klebricht ist, so ist das Gut recht eingebrannt und weniger zu besorgen, daß es in der Blase anbrenne. Es bleibt aber nach Beschaffenheit der Witterung und Wärme nach dem Einbrauen ½ Stunde bis 2 Stunden zugedeckt stehen, und wird dann und wann unter dem Deckel aufgerührt, damit das Getraide allenthalben destomehr vom Wasser durchdrungen werde; dann deckt man das Gefäse auf und rührt es alle Viertel- oder halbe Stunden einmal durch, damit es abkühle, und desto eher durchs Hinzugiesen des kalten Wassers, welches in dem Mase geschiehet, daß der sämtliche Maisch beynahe die Blase anfüllet, und vorgenommen wird, wenn das eingebrannte Gut 2 höchstens 3 Stunden gestanden ist, den Grad von Wärme erlange, in welchem man ihm die Hefen geben kann, wenn anders die Gährung gut vonstatten gehen soll. Diesen Grad von Wärme lernt man am besten durch Erfahrung kennen, doch kann man sich darnach richten, wenn die Masse nur noch lau- oder milchwarm ist; noch sicherer wäre es freylich, wenn man durch ein Thermometer den rechten Grad auskundschaften und sich ein für allemal darnach richten wollte. Nun stellt man das Gut, oder giebt ihm die bestimmte Hefen, wobey man sich theils nach der Güte derselben, theils auch wohl nach dem Vorrath richtet, den man besitzt. Ungefähr nach 4 Stunden erfolgt die Gährung, welche im Sommer 10 und im Winter 24 Stunden andauren kann, worauf sich auf dem Maisch eine Decke von Hefen 4 Hände hoch ansetzt, die im Sommer nach 24 Stunden, im Winter nach 3 oder 4 Tagen

von selbst zu Boden fällt. Als ein bekannter Vortheil ist hierbey noch anzuführen, daß man gewiße Kräuter, Wurzeln, Saamen u. s. w. in dem eingebrannten Gut mit vergähren lassen und dadurch dem Brandwein solchen Geschmack und Geruch beybringen kann, besonders wenn man ihn hernach nochmals über solche Species läutert. Wenn die Gährung vollendet ist, oder der Maisch sauer, wie Eßig riecht, welches im Sommer gleich erfolgt, wenn die vorhingedachte Decke zu Boden fällt, im Winter aber 24 Stunden hernach, so wird das abgegohrne Gut in die Brennblase übergebracht, diese etwas über $\frac{2}{3}$ damit angefüllt und der Maisch mit dem Rühreisen umgerührt, worauf der Brandweinbrenner frisch Feuer von kleingehacktem dürrem Holz unter die Blase macht, das Gut in derselben zuweilen umrührt, damit sich das Dicke nicht zu Boden setze, wovon der Brandwein einen herben, brandigen Geschmack bekommt. Merkt man, daß das Gut bald in Gang kommen, oder anfangen will zu kochen, Dämpfe zu geben und zu sprützen, dann rührt man es noch einmal, und paßt auf die angefüllte Blase und zugleich auf die Mündung der Schlange, den Blasenkopf auf und verwahrt ihn so wohl an der Falze der Blase als an der Mündung der Schlange mit Leimen. Es ist dieses eine Hauptsache, daß man das Anbrennen des Brandweins verhüte, und es werden deßwegen mancherley Mittel vorgeschlagen, die aber oft nicht hinlänglich sind: als Stroh auf den Boden gelegt, den Boden und die Seite der Blase vor dem Eingiesen mit Speck bestreichen u. s. w. Sicherer ists, wenn man stets für die Reinlichkeit der Blase besorgt ist; ehe man das Gut einlaufen läßt, etwas heißes Wasser in dieselbe giesset und kochend erhält, damit sie mit Dämpfen angefüllt und das Gut am Boden verdünnet werde, besonders

sonders aber das Feuer gehörig regiert. Wenn aber aller Vorsicht ungeachtet der Brandwein doch anbrennt, so läutert man ihn über Wachholderbeeren oder Pomeranzen, oder treibt halb Kalkwasser und halb Brandwein mit einander über. Doch wieder zurücke. Etwa nach einer Stunde wird der Blasenkopf durch das Kochen des Maisches stark heiß, ein Beweiß, daß sich der erste Brandwein oder Lutter bald zeigen wird. Man mäsiget also durch Verschliesung des Schürlochs und des Schiebers in der Schornsteinröhre die Lebhaftigkeit des Feuers so weit, daß der Maisch nur im Kochen erhalten wird. Es dämpft nun der kochende Maisch geistige Dünste aus, die noch mit Wasser vermischt sind, diese sammeln sich innwendig am Blasenkopf und gehen durchs Rohr in die Schlange über. Hier werden sie vom kalten Wasser im Kühlfaß abgekühlt und tropfen endlich durch die untere Mündung der Schlange in die Vorlage, ein kleines Faß, im Spundloch mit einem Trichter versehen, auch allenfalls auf Eiß gesetzt oder in kalt Wasser gelegt, damit desto weniger Brandwein verrauche. Woferne der Spiritus nicht in der Schlange abgekühlt, oder ein zu starkes Feuer unterhalten würde, so träte der kochende Maisch selber in den Blasenkopf und aus demselbigen in die Schlange; es erfolgte also das Ueberschiesen oder das Gut in der Blase bespeyte sich. Ungefähr nach $3\frac{1}{2}$ Stunden ist der Lutter, der noch viel wässerichtes mit sich führt, abgeträufelt und man erhält von $\frac{1}{2}$ Scheffel Malz 25 Quart.

Es kommt hierauf der Maisch von dem andern halben Scheffel in die ausgeleerte Blase und wird auf die nämliche Art behandelt. Man muß also 8 bis 10 Stunden, nachdem man den ersten halben Scheffel eingebrannt hat, den andern einmachen,

damit derselbe ungefähr zu eben der Zeit reif werde, da der erstere gebrannt ist.

Wenn man nun den eigentlichen Kornbrandwein erhalten will, so muß der Lutter erst noch einmal abgetrieben oder geläutert werden. Man läßt insgemein denselben von 4 Scheffel zusammen kommen, reinigt die Blase und die Schlange aufs beste, setzt den Helm, nachdem sie gefüllet ist, sogleich auf, verkleibt alles und kühlt den Blasenkopf, wenn er zu heiß ist, zuweilen mit nassen Tüchern. Zuerst treufelt oder weint der stärkste Brandwein (Vorlauf) ab, der ungefähr die Hälfte des ganzen Gewinnstes beträgt. Man läßt aber zu demselben noch so viel von dem nachfolgenden schwächern Spiritus fliesen, bis der Brandwein die gehörige Stärke hat. Meistens geben 50 Quart Lutter 12 bis 18 Quart Brandwein. Man gewinnet aber auch noch einen **Nachlauf**, der das nächstemal zugegossen wird, wenn man wieder Lutter abtreibt. Uebrigens weint die mit Lutter angefüllte Blase 6 Stunden, binnen welchen der Kornbrandwein abtröpfelt, und man läßt denselben durch einen Filtrierhut oder wollenes Tuch laufen, welches die Unreinigkeit und das Kupferartige zurückhält.

Wenn man den Brandwein nur schlechtweg ohne Zusatz herübertreibt, so ist es reiner Kornbrandwein, der hernach zu allen Arten von Aquaviten und Medikamenten rektificirt werden kann, und es ist gut, wenn man in diesem Fall auf 1 Scheffel Brand 1 Metzen ausgeglühetes Küchensalz und etliche Pfund Hausbrod mit in die Blase hineinschüttet. Es schadet auch nicht, wenn man etwas Hopfen und Weinstein, oder auch ein paar Kannen Weinhefen mit hinein thut, und er wird desto lieblicher. Man setzt aber auch gewiße Kräuter, Saamen oder Wurzeln zu, als Kümmel, Anis, Kalmus, Angelick, u. s. w. ingleichem Pfeffer, Ingwer rc. und in diesen Fällen

len ist es kein reiner Brandwein, und man benennt ihn gemeiniglich nach der Materie, über welche er herübergezogen worden ist. Je langsamer die gegohrne Flüßigkeiten bey kleinem Feuer distillirt werden, um so viel stärkern und geistigeren Brandwein wird man erhalten; je öfter er herübergezogen wird, desto mehr wird er erhöhet und von wässerigten Theilen gereinigt. Wenn man den gegohrnen Maisch einige Tage in einem kühlen Ort wohl zugedeckt stehen läßt, ehe man ihn distillirt, so werden die geistigen Theile geschärft und verwahrt, und die Gefahr des Aufschwellens und Ueberlaufens wird vermindert.

Wir haben bisher die Art des Verfahrens angeführt, welche sich im Kleinen beobachten läßt und verschiedene Werkzeuge benennt, die beym Brandweinbrennen erfordert werden. Es wird aber auch nöthig seyn, von größern Anstalten etwas zu gedenken und diese Werkzeuge überhaupt näher zu beschreiben. Dies soll geschehen, wenn wir von einer Brandweinbrennerey einiges beybringen. Um sie anzulegen, muß man bey seiner Spekulation die Lage des Orts, den Geschmack der Nation, die Beschaffenheit des Wassers, die Preise des Getraides und Holzes u. s. w. wohl in Betrachtung ziehen, um den Vortheil oder Schaden berechnen zu können, den man nach seiner Lage zu gewarten hat. Wenn man jenen hoffen darf, wird man ferner die Anstalt nicht allzuklein machen dürfen, weil die Arbeit bey derselben fast die nämliche ist, wie bey einer größern, und also ein Theil des Vortheils verlohren geht. Und endlich wird es darauf ankommen, ob man ein Gebäude dazu von neuem aufführen müße, oder ein schon vorhandenes darzu gebrauchen könne, in welchem letztern Fall man sich freylich nach der Bequemlichkeit und dem Raum richten muß, den man schon vor sich findet. Gesetzt, man will eine Brandwein-

brennerey anlegen, die 2 Brandweinkessel, jeden von 500 Maas Wasser zu 2 Pfunden gerechnet, enthält, so wird ein Gebäude von 68 Schuh lang, 34 Schuh breit und von der Kellertiefe bis an die Sparren 24 Schuh hoch, erfordert, dessen Mauren von Rechtswegen $1\frac{1}{2}$ bis 2 Schuh stark und maßiv seyn sollen. Die Keller werden zur Aufbewahrung des Brandweins, der Bodenraum zur Aufschüttung des Getraides, und das Brandweinhaus selbst, welches ich etwas genauer beschreiben will, zu dem darinnen vorzunehmenden Geschäfte eingerichtet. Der Fußboden muß mit Steinen gepflastert und etwas abhängig gemacht werden, damit die Feuchtigkeiten abfließen können, die Decke aber ist mit Gyps zu beschlagen, weil der starke Dunst das Holzwerk in kurzer Zeit zerfrißt, und mit einigen Luftlöchern zu versehen, damit die Dämpfe abgeleitet werden können. An Licht darf es nicht fehlen, und ein Bronnen soll in der Nähe seyn, um das Wasser in die Brennstube zu leiten. Das Brennhaus enthält das eigentliche Laboratorium, welches eine hinlängliche Größe haben muß, um die Oefen, Kühlfässer, Maischkufen, Wasserständer und andere nöthige Werkzeuge zu fassen, und den erforderlichen Raum für diejenigen, die damit beschäftiget sind, zu verstatten, die Wohnstube des Brennknechts mit der Küche, die nöthigen Kammern für den Schrotkasten zu Aufbehaltung des gegohrnen Gutes und der Gefässe, den Tennen u. d. g. Ausser dem Gebäude aber sind Holzschoppen, Stallungen für das Mastvieh und Mistgruben anzubringen.

Die Werkzeuge zum Brandweinbrennen selbst sind: 1) die Kessel mit ihren Helmen und Röhren. Diese werden aus Kupfer gemacht und mit Zinn, welches nicht mit Bley vermischt ist, innen wohl überzogen. Man nennt diese Kessel auch Blasen, sie sind

cylin=

cylindrisch oder in Form eines umgekehrten, abgeschnittenen Kegels und werden in den Brennofen oder Distillirofen eingemauert. Der **Helm, Hut** oder **Blasenkopf**, welcher oben aufgesetzt wird, hat einen sich nach und nach verengenden **Schnabel** oder **Hals**, welcher sich in die, im darnebenstehenden Kühlfaß befindliche kupferne Schlangenröhre verlängert. Es windet sich diese Schlange 5 bis 6 mal im Kühlfaß herum, welches von Zeit zu Zeit mit kaltem Wasser erfrischt wird, und gehet aus demselben unten heraus in einen kupfernen Trichter, der in der **Vorlage**, d. i. einem Fäßchen steckt, welches den abträufelnden Brandwein, wie oben schon angeführt worden ist, auffängt. Doch ist nicht zu läugnen, daß diese Schlangen mit vieler Ungemächlichkeit verbunden sind, und, wofern das Wasser im Kühlfaß warm ist, ohnehin wenig nutzen, und also keinen den Kosten proportionirten Vortheil gewähren, auch noch überdies schwer zu reinigen sind. Daher man vielleicht Grund genug hätte, nach den bereits vorliegenden Beyspielen mehrerer Gegenden, sie abzuschaffen, und gerade Röhren, die oben weit genug sind, und durch kaltes Wasser hinlänglich abgekühlt werden, vorzuziehen. Man hat übrigens wohl darauf zu sehen, daß der Helm und Blasenhals der Blase proportionirt sey, um die vielen Dämpfe des Brandweins auffangen und abkühlen zu können, und daß die Röhre nicht oben, sondern mehr unten in dem Hut angebracht werde, damit die Dünste an den Seiten desselben desto besser sich kondensiren, herabfliesen, und durch die Röhre in die Vorlage gebracht werden können. Dies würde sehr dadurch befördert, wenn der Helm unten eine Rinne hätte, in welcher die Dünste zusammen fliesen, und ein auf denselben gesetzter Kühlhut, in dem beständig kaltes Wasser unterhalten würde, das Zusammen-

fliesen der Dünste erleichterte. Es ist kaum nöthig anzuführen, daß man da, wo das Brandweinbrennen im Großen getrieben wird, mehrere Blasen zugleich im Gange haben muß, um hier den Brandwein zu brennen, dort zu läutern, da zu distilliren, und daß diese Blasen in einer verhältnismäßigen Grösse gegen einander stehen müßen, damit man auf keiner Seite gehindert wird. 2) Der Ofen. Dieser muß so bequem als möglich zur Feuernutzung angelegt werden, es ist also nöthig, daß der Feuerheerd seine gehörige Höhe habe, die Flamme gleich rund um die Blase streiche, die Zuglöcher gehörig angebracht werden, das Schürloch nicht zu groß sey, die Ofenthüren, Aschenlöcher und der Rauchfang genau verschlossen werden können, und alles so eingerichtet werde, daß mit möglichster Erspahrung des Holzes hinlängliche Hitze unterhalten und das Feuer gehörig regiert werden könne. Da man diese Vortheile bey den gewöhnlichen Oefen nicht alle erhält, so hat man auf eine andere Art derselben gedacht, und einen chymischen Ofen, der unter dem Namen des faulen Heinz bekannt ist, und wovon der Artickel Athanor nachgesehen werden kann, mit einiger Veränderung weit vortheilhafter gefunden. Man kann vermittelst desselben nicht nur das Feuer nach Belieben regieren, sondern auch mehrere Blasen mit einem und eben demselben Feuer treiben, an der Feuerung vieles erspahren und auch statt des Holzes, Steinkohlen, Torf und Lohkuchen von den Gerbern brauchen. Es ist aber ein Wörterbuch der Ort nicht, wo man eine weitläuftige Beschreibung solcher Oefen suchen wird, und wer sich derselben bedienen will, der wird sich auch ohnehin in größern Werken, oder in Simons vollständigem ökonomischen Unterricht vom Brandweinbrennen Rathes erhohlen. Es sey genug, hier einen Wink gegeben zu haben.

Und

Und da bey den gewöhnlichen Oefen sich auch in dieser Rücksicht einige Verbesserungen anbringen lassen, die aber ohne weitläuftige Beschreibung und dazu gehörige Kupfer nicht verständlich gemacht werden können, beziehe ich mich gleichfalls auf die eben angeführte Schrift. 3) Die Kühlfässer müssen aus starkem eichenem Holz verfertigt und mit eisernen Reifen gebunden werden. Sie können niemals zu groß seyn, denn je mehr Kühlung sie der hindurch gehenden Röhre geben, desto besser ist es, weil der Brandweingeist alsdenn um so weniger in Gestalt eines Dampfes bey der Vorlage verfliegt. Da das Wasser nur obenzu warm wird, so ist es sehr bequem, etwas über die Hälfte von unten auf einen Hahn anzubringen, damit man das warme Wasser allein abzapfen, und dafür oben kaltes zugiesen könne. Der nämliche Zweck wird erreicht, wann man durch eine Rinne frisches Wasser in eine hölzerne Röhre, die senkrecht bis zum Boden des Kühlfasses hinabgeht, einlaufen läßt, da denn das obere warme Wasser an dem Rande der vordern abgeschnittenen Hälfte vermittelst einer Diele abfliesen kann. 4) Die Maisch- oder Einmachfässer, die zur Gährung bestimmt, und deren 8 jedes 600 Maas Wasser in sich haltend, zu der oben bestimmten Größe der 2 angegebenen Kessel nöthig sind. Auch diese Gefäße werden am besten aus eichenem Holz verfertigt, und lieber niedrig und weit, als enge und hoch gemacht. Sie müssen sehr rein gehalten werden, und es ist vortheilhaft, wenn man ihrer so viele hat, um abwechseln zu können, weil das eingemachte Gut bey langem ununterbrochenem Gebrauch desto geschwinder säuert, welches nicht nützlich ist; auch ereignet sich zuweilen der Fall, daß solches nicht eben zur bestimmten Zeit reif ist, da man sich dann unterdessen anderer Maischfässer bedienen kann, wenn man sie bey der Hand

 hat.

hat. Zu einer Blase, die das Gut von einem halben Scheffel faßt, müßen wenigstens 5 solcher Gefäße schon in dieser Rücksicht vorhanden seyn. Jedes soll einen Deckel haben, der es genau verschliefet. 5) Vorlagen sowohl zum Brand als zum Läutern, die ihr bestimmtes Maas halten; Fässer im Keller, den Brandwein aufzubehalten; ein guter, wohlverschlossener Schrotkasten und andere ähnliche Gefäße, hölzerne Rinnen, Heber, Trichter, Hefenwannen u. d. g. m. die nach dem weitern oder geringern Umfang der Brandweinbrennerey eingerichtet sind.

Ich komme nun auf die Materialien zum Brandweinbrennen. Es ist eben schon gedacht worden, daß dieselbigen sehr verschieden sind, und sie lassen sich, in so ferne wir von dem Grundstof darzu reden, in drey Klassen eintheilen, nämlich zuerst Säfte von Früchten, die nach geschehener Auspressung eine süße, angenehme, die Nerven reizende Salzigkeit haben, als von Weintrauben, Beeren und Obst; dann solche vegetabilische Säfte, die von Natur oder durch Kunst im Trockenen geliefert werden, als Honig, Manna, Zucker u. d. g. endlich Saamen von Früchten, (die Wurzelarten, die darzu tauglich sind, als Erdbirn, mit eingeschlossen) die vorzüglichsten darunter sind die Getraidkörner, und zwar eine Art mehr als die andere. Die Chineser sollen aus Haber Brandwein machen; an manchen Orten braucht man Gersten darzu; aber am gemeinsten und nützlichsten werden Roggen oder Korn, Dinkel und besonders Waizen, wegen seiner Ergiebigkeit und des lieblichen Geschmacks darzu angewandt, auch nicht bloßes Getraide allein, sondern immer ein ansehnlicher Theil Malz, es sey Waizen- Gersten- oder Kornmalz darunter genommen. Es entstehet also ganz natürlich die Frage, in welcher Proportion die verschiedene Getraidarten am nützlichsten zusammengesetzt werden,

und

und man hat ganze Tabellen davon geliefert, deren Angaben, so verschieden sie auch sind, vielleicht alle ihren guten Grund haben können, wenn man in Betrachtung zieht, daß der bald steigende, bald fallende Preiß der einen oder der andern Frucht hinlängliche Ursache werden kann, die Proportion zu ändern, oder die nicht immer gleiche Güte einer bestimmten Frucht mehrern oder wenigern Zusatz von der andern erfordert. Ich will einige solche Vermischungen anführen. Wenn man 8 Metzen auf einmal einmacht, so kann es geschehen durch

Gerstenmalz.	Kornmalz.	Korn.	Waizen.	
1	—	7	—	
1	—	6	1	
1	—	5	2	
1	—	4	5	u. s. w.
1	1	6	—	
1	1	5	1	
1	1	4	2	u. s. w.
2	—	6	—	
2	—	5	1	u. s. w.
1	2	5	—	
1	2	4	1	
1	2	3	2	u. s. f.

Man kann diese Tabelle noch sehr verlängern, besonders wenn man auch Waizenmalz und Haber darzu setzen will.

Es kommen aber ausser diesem Grundstof noch andere Dinge in Betrachtung, die gleichfalls als Materialien anzusehen sind, und zu diesen rechne ich vor allen Dingen das Wasser. Man ist noch nicht einig, ob hartes Wasser, (Quell- oder Bronnenwasser, welches eine weiße Erde absetzt, wenn es gesotten wird) oder weiches (wohin Schnee- Regen- und die meisten Flußwasser gehören, die die Seife rein auflösen, stark damit schäumen, und die Hülsenfrüchte im Ko-

chen

chen leicht erweichen) zum Brandwein besser sey, da jedes seine Gönner findet, die es darzu empfehlen. Doch scheint aus physikalischen Gründen das weiche den Vorzug zu haben. Indessen bleibt es nicht immer der Wahl des Brandweinbrenners überlassen, was für Wasser er zu seinem Geschäfte brauchen will, und es ist also ein Trost für ihn, daß auch das harte Wasser seine Vertheidiger hat. Gewissermaßen gehöret auch in die Klasse der Materialien die Hefe oder Gescht, der von hinlänglicher Güte seyn soll, daher die Oberhefe der Unterhefe vorzuziehen ist, und wofern man von dieser darzu nimmt, so muß die Quantität größer seyn. Auch zieht man die Hefe von weißem Bier der vom braunen vor. Von einem Mittel, die Hefe zu vermehren, s. Hefe. Endlich ist auch das Feuer, und das Holz, wodurch es hervorgebracht wird, hieher zu rechnen. Die Regierung des Feuers lernt man aber nicht aus Regeln, sondern durch Erfahrung und Kenntnis seines Ofens, daher sich wenig hiervon sagen läßt. Das Holz soll trocken und klar seyn, und man kann Zackenholz, Birken, Buchen und Eichen darzu brauchen. Mit weichem Laub- oder schwarzem Holz aber ist es leicht versehen, weil die Hitze zu schnelle wird und zu geschwind nachläßt. Von Steinkohlen, Torf und Lohkuchen ist oben geredet worden.

Es ist nun Zeit, daß auch von den Vortheilen des Brandweinbrennens und dem Handel, der mit diesem Getränke getrieben wird, etwas gemeldet werde. Man berechnet den Ertrag einer Brandweinbrennerey insgemein sehr hoch, und wohl gar auf 100 vom 100. Es ist aber auch leicht zu begreifen, daß es viel auf die Umstände ankommt, und nicht nur der Preiß des Holzes und der Werth des Getraides oder Obstes, der so sehr verschieden ist, da hingegen der Brandwein selbst in einem mindern

Grade

Grade steigt und fällt, sondern auch der leichtere oder schwerere, ingleichem langsamere oder geschwindere Verschluß in Betrachtung gezogen werden muß. Indessen bleibt der Profit im Ganzen und allgemein betrachtet, immer ansehnlich. Man rechnet z. B. daß 100 Pfund Schrot, aus $\frac{1}{3}$ Waizen und $\frac{2}{3}$ Roggen oder Korn bestehend, auf 33 Pfund guten Brandwein liefere, und also ein Brand von 300 Pfunden Schrot 99 Pf. Brandwein. Wenn nun das Pf. Brandwein 10 Kreuzer werth ist, und 100 Pfund Schrot im mittlern Preise 3 fl. 30 Kreuzer kosten, so verhält sich der Werth des Schrots zum Werth des Brandweins, wie 10 fl. 30 kr. zu 16 fl. 30 kr. und wenn nun ein Landwirth jährlich 7 Monate lang Brandwein brennt, weil in den Sommermonaten dieses Geschäfte schwerer von statten geht, das Brandweinspühlicht dem Vieh zu solcher Zeit weniger gesund ist und andere Arbeiten seinen Fleiß aufforderen, so können, jeden Monat zu 24 Bränden gerechnet, die 50400 Pf. Schrot 1364 fl. betragen und der erhaltene Brandwein 2772 fl. abwerfen. Auf der einen Seite kommen nun noch einige Kosten für Holz, Gährungsmittel, Mahlgeld, Unterhaltung des Brandweinbrenners und der Gefäße in Anschlag, auf der andern Seite aber der Brandweinschlamm, der zur Mastung mit größtem Vortheile gebraucht wird, so daß der Profit am gemästeten Vieh und Dünger ein ansehnliches abwirft; daher sich die Auslage zur Einnahme ziemlich, wie 7. zu 11. verhalten dürfte. Der Nutzen wird ohne Zweifel größer seyn, wenn man in solchen Jahren, in denen das Getraide einen niedrigen Preiß hat, desto mehr Brandwein brennt und denselben auf künftige Zeit aufbewahrt. Denn ob er sich gleich im Liegen verzehrt und durch Ausdünstung weniger wird, so kann man doch diesen Verlust vermindern, wenn man ihn

am

an einem recht kühlen Ort aufbehält, das Gefäß aufs beste verstopfet und fleißig auffüllt, auch den Lagerkeller rein hält, und dessen Boden mit trockenem weissem Sand von Zeit zu Zeit bestreuet. Man gewinnet auf der andern Seite den Vortheil, daß der Brandwein durchs Liegen an Stärke und Farbe besser wird, und die größere Auslage in wohlfeilen Zeiten wird auf solche Art hinlänglich vergütet werden.

Aus allem diesem ist es leicht zu begreifen, daß vielen Orten durch dieses Gewerbe eine nicht geringe Nahrung zufliesset, daher man sich nicht wundern wird, wenn man lieset, daß z. E. in einem mittelmäßigen Städtchen in Niedersachsen in einem Jahr auf 300000 Scheffel Getraide zum Brandwein verwendet werden können. Es wird derselbige in Deutschland z. B. in Niedersachsen, und besonders in Quedlinburg, Nordhausen u. a. in Frankreich, so wie auch in Schweden, Rußland und andern Nordischen Ländern sehr häufig gebrannt, wie denn in Schweden auf 300000 Tonnen Roggen dazu verbraucht werden, und eine von Hrn. D. Gmelin beschriebene sibirische Brandweinbrennerey allein 37 Distillirkessel hat; demungeachtet gehet der Handel besonders aus Frankreich gegen Norden sehr stark. Da die Seestädte ihre Schiffe nach Bourdeaux, Nantes und Rochelle senden und den aus Wein gebrannten Franzbrandwein in großen Fässern abhohlen, welche Stücke genannt und nach Oxhöften geschätzt werden. An Güte ist der von Cognac der beste und der von Bourdeaux der schlechteste.

Der Brandwein gewährt manche Vortheile und stiftet durch den Mißbrauch vielen Schaden; es ist aber hier der Ort nicht, beydes gegen einander abzuwägen, sondern ich begnüge mich, nur anzuführen, daß er überhaupt beym unmäßigen Genuß ein wahres

Gift sey, und in der Maschine unsers Körpers große Zerrüttungen hervorbringen könne, daß er Kindern, Frauenzimmern, sanguinischen und cholerischen Personen, den meisten Kranken, wie auch bey Verwundungen und Blutflüssen gänzlich zu verwehren, hingegen phlegmatischen Naturen, und gesunden Leuten, die sich der Kälte und feuchten Witterung aussetzen oder schwere Arbeiten verrichten, mäßig, nicht alle Tage und als Arzney gebraucht, dienlich seyn könne. Auch äusserlich kan er als Zertheilungs- und Stärkungsmittel gebraucht werden.

Es ist das Brandweinbrennen ein Gegenstand, der der Aufmerksamkeit der Obrigkeit werth ist, und von derselben so wohl eine policeymäßige als kameralistische Betrachtung verdient. Zuerst kommt die Frage zu beantworten vor: ob es besser sey, wenn der Landesherr das Brandweinbrennen an sich ziehe, um diese Nahrungsart leichter dirigiren und alle nöthige Vorsorge anwenden zu können, oder ob sie auch andern, und wem sie zu gestatten seyn? Wir reden hier von solchen Fällen, da nicht das eine oder das andere bereits durch Gesetze oder Verträge fest gesetzt ist, und glauben, daß ein großer sowohl als kleinerer Landesherr vielmehr die Nahrung der Unterthanen befördern, als an sich ziehen müsse. Sollte in einem Lande das Brandweinbrennen noch nicht eingeführt seyn, und der Regent wollte auf seinen Domainengütern den Anfang machen, so würden die Unterthanen es ohnehin nicht nachthun können, und dieser Fall gehört nicht hieher. Ueberhaupt betrachtet aber, da das Brandweinbrennen ein gemischtes Nahrungsgeschäfte ist, welches in Städten und auf dem Lande getrieben werden kann, auch nicht auf gewißen Häusern haftet, und die, so es treiben, in keinen Gilden stehen, so könnte es ordentlicher Weise einem jeden, der im Stande ist, dasselbe vorzunehmen, gegen die

Konceßionsgebühren erlaubt werden. Hingegen darauf zu sehen, daß in diesem Stück alles ehrlich und ordentlich zugehe, daß das Publikum weder übernommen, noch durch schlechte Waare hintergangen, am allerwenigsten durch schädliche Ingredienzien oder geduldeten Mißbrauch an Gesundheit und Leben verkürzt werde, auch daß durch Nachläßigkeit derer, die den Brandwein brennen, nicht Feuersgefahr entstehe, wie bey nächtlicher Arbeit oft geschehen ist. Dies ist allerdings Pflicht der Polizey, und es ist zu bedauren, daß nicht allenthalben in diesem Stück die nämliche Sorgfalt und Aufsicht angetroffen wird, die man beym Bräuwesen wahrnimmt. Eine andere Frage ist, ob man das Brandweinbrennen unter gewissen Umständen aufmuntern, unter andern aber einschränken oder gar verbieten könne? Wenn in einem Lande der Getraidbau sehr ergiebig ist, so daß nicht alles konsumirt werden kann, und die Ausfuhr in benachbarte Länder wegfällt, oder mit vielen Schwierigkeiten verbunden ist, auch die Gelegenheit zur Schiffarth fehlt, so scheint es höchst nöthig zu seyn, das Brandweinbrennen zu begünstigen, geringe Abgaben darauf zu legen, die Ausfuhr zu erleichtern und die Einfuhr des fremden Brandweins zu erschweren. Wenn hingegen ein Land kaum so viel erzeugt, als die Einwohner zur Nothdurft nöthig haben, und nicht benachbarte es um einen sehr geringen Preis einführen, denn wird jenes Geschäfte billig durch hohe Abgaben u. d. g. erschweret und eingeschränkt. Ob bey eintretender Theurung das Brandweinbrennen ganz zu verbieten sey, ist ein Polizeyproblem, bey dem sich sehr vieles für die bejahende und verneinende Antwort anführen läßt, und welches also nicht so schlechterdings ohne genaue Bestimmung aller einzelnen Umstände entschieden werden kann. In wie ferne ist das Brandweinbrennen

nen

nen eine Revenue für die herrschaftliche Kassen? „ Man pflegt gemeiniglich für die Konceßion eine gewisse Taxe zu bezahlen, dann findet eine jährliche Abgabe unter dem Namen Brennhafengeld, Blasenzins, Kesselzins an vielen Orten statt. Ferner wird von dem zum Kommerciren erzeugten Brandwein eine Accise oder Umgeld entrichtet, oder in dem Fall, da man ihn im Kleinen auszapfen will, eine besondere Accise, wie denn überhaupt der Grundsatz angenommen zu seyn scheint, auf den Brandwein so hohe Abgaben zu legen als möglich ist. Hingegen die, welche blos für ihre eigene Haushaltung Brandwein brennen, sind außer der Konceßionstaxe von allen Abgaben billig frey. Daß auch die Zölle durch das zu kaufende Getraide, das gemästete Vieh, die Ausfuhr des Brandweins u. s. w. gewinnen, versteht sich von selbst. Bey so vielerley Abgaben ist es sehr begreiflich, daß es an Unterschleif nicht fehlt, daher auch in diesem Stück Aufmerksamkeit nöthig ist, und zuweilen unvermuthete Visitationen der Brandweinbrennereyen angestellet werden müssen, die zugleich die Verfälschung des Brandweins verhindern können. Noch eine Frage: Wie kann man bey Verpachtung einer herrschaftlichen Brandweinbrennerey den Ertrag derselben erfahren? Man macht zuerst einen Specialanschlag über ein einzelnes Brennen, indem man sämtliche Auslagen aufs genaueste in Rechnung bringt und mit dem Werth des Brandweins und Spühlichts vergleicht, dann überschlägt man nach den verschiedenen Rechnungen von 6 oder 9 Jahren, wie viel Brandwein jährlich debitirt werde, um daraus die Anzahl der Brände und auch zu hoffen habenden Vortheil zu bestimmen. Daß man einem Gutspachter das Brandweinschenken erlaube, ist eben nicht nöthig, und nicht immer für den Eigenthumsherrn vortheilhaft.

Brandweinblase heißt derjenige kupferne Kessel, in welchem Brandwein gebrennet wird. S. Brandwein.

Brandweinprobe ist die Untersuchung der Güte und Stärke des Brandweins. Man beurtheilt dieselbe insgemein aus der Menge und Dauer der Perlen, indem man ihn in der Flasche schwenkt; oder man tröpfelt Oel ein, und hält den Brandwein für stärker, in welchem es schneller sinkt. Auch aus dem Anzünden des Brandweins, und mehr oder weniger zurückbleibender Feuchtigkeiten schlieset man auf seine Schwäche oder Stärke. Ingleichem probirt man ihn durch Kugeln von Glas, Bein, Elfenbein oder Bernstein mit einem 1 Zoll langen und in 12 Grade eingetheilten Halse, welche nach dem verschiedenen Grade seiner Geistigkeit mehr oder weniger sinken oder steigen. Ein guter Kornbrandwein muß sie um 6 oder 7 Grade untersinken lassen. Genauer aber läßt sich selbige durch ein von Hrn. Godefroy in Paris erfundenes kleines cylidrisches Gefäß 2 Zoll hoch und breit erforschen. Es ist solches von Silber, und wird so viel Brandwein darein gegossen, bis es 16 Linien an einem kleinen Maase, welches darein gestecket wird, bedeckt, das Gefäß wird ein wenig erwärmt und der Brandwein angezündet, das zurückbleibende Wasser, welches keinen unangenehmen Geschmack haben soll, wird mit eben dem Maasstab untersucht. Wenn nicht über 8 Linien Wasser bleibt, so ist der Aquavit zum gemeinen Gebrauch gut; abgezogen ist er, wenn nur 4 Linien bleiben, sind aber mehr als 8 Linien Wasser übrig, so ist der Brandwein schwach, und verdirbt, wenn man ihn weiter führt.

Brandweintaxe. Die Vervortheilungen des Publikums, welche durch die Unbilligkeit gewinnsichtiger Brandweinschenker erfolgten, haben die Obrigkeiten in

in diesem Punkt aufmerksam gemacht, und sind also die Veranlassung zu den Brandweintaxen. Man hat aber sehr viel über die Möglichkeit und Gerechtigkeit, oder Unmöglichkeit und Ungerechtigkeit solcher Taxen gestritten, und es ist diese Sache unter den Kameralisten noch nicht entschieden. Ich kann also hier blos sagen, wie sie mir vorkommt. Wenn bey der Ausschenkung des Brandweins in grösserer Quantität gewisse Regulative nach den steigenden oder fallenden Materialien darzu, so wie z. B. beym Bier, gemacht werden, so möchte der Zweck, den man sich vorsetzt, noch einigermassen zu erreichen seyn. Aber das nämliche bey ganz kleinen Portionen zu thun, wie denn der Brandwein am häufigsten Kreuzer- oder Dreyerweise verzapft wird, und der Absicht nicht zu verfehlen, scheint mir kaum möglich zu seyn. Die Ausrechnungen werden in die allerkleinsten Brüche gehen und die scharfsichtigste Polizey würde von dem, der es thun will, leicht hintergangen werden können. Ich geschweige, daß die Maase, und das sind gemeiniglich die Brandweingläser selbst, alle Augenblicke nach den verschiedenen Schrannenpreisen vermindert werden müßten. Ich glaube, daß gewinnsichtige Brandweinbrenner ohnehin und am ersten dadurch zur Billigkeit gezwungen werden, daß fast an jedem Ort mehr als eine Brandweinschenke angetroffen wird, da denn der, welcher unbillig ist, entweder den Zugang verliehrt, oder sich nach dem Billigern richten muß. Und am Ende ist doch der Brandwein keine solche unumgängliche Bedürfnis des menschlichen Lebens, wie Brod u. d. g. und die geringere Konsumtion oder schwächere Beschaffenheit desselben nicht immer ein großes Unglück fürs Publikum.

Brandweinwaage, eine Art von Brandweinprobe. S. auch diesen Artickel.

Brandzeichen bey den Pferden ist ein auf der hintern Böge der Pferde eingebranntes oder geätztes Kennzeichen, welches gewöhnlich im Frühling des dritten Jahrs denselben gegeben wird, um zu unterscheiden, von welchem Gestütte sie sind. Es geschiehet solches entweder mit einem heißen Eisen, da denn der Schade mit gutem Baumöl gesalbet wird, damit er nicht weiter um sich frißt, oder durch Aetzen, da man die Figur mit Kreide oder schwarzer Farbe, nach Maasgabe der Haare des Pferdes, auf einen hölzernen Teller trägt, dem Pferd aufdrückt, solche Figur mit einer kleinen Scheere aus den Haaren schneidet und den Ort mit einer in Scheidwasser eingetauchten Feder bestreicht und nachher mit einer Brandsalbe heilt; ingleichem wenn man den Platz ganz kahl scheeret, dann die Figur darauf drückt, und mit einem Pinsel, der in nachfolgende Materie eingetaucht ist, nachfährt, wodurch die Zeichnung sich schön ausnimmt und keine Haare nachwachsen. Es wird dieselbe aus weißem Vitriol und Alaun zu gleichen Theilen und dem reinsten Salpeter in halber Portion durch das Balneum Mariae auf heißen Sand gesetzt, distilliret.

Brasilienholz, s. Fernambuck.

Brasilienpfeffer, s. indianischer Pfeffer.

Brasse, s. Braccia.

Brassen, **Brasem**, **Brachse**, **Bracheme**, lat. *Cyprinus Brama*, fr. *Brasme*, *Brème*, ist ein zum Karpfengeschlechte gehöriger eßbarer Fisch, aber breiter, flacher, mit größern Schuppen bedeckt und weniger schmackhaft ist, der oft mit der Bleihe verwechselt wird. Er hält sich gerne in langsam fliesenden Strömen und großen Landseen auf, wird aber mit wenig Vortheil in die Teiche gesetzt. Er braucht nichts, woran er sich dränget, sondern nur untiefes Wasser in Busen und Sümpfen, lebt vom Mergel,

gel, leimichter Erde und Kräutern, die an seichten Orten wachsen, und gedeyhet da am besten, wo andere Fische wegen des kalten Grundes schwer fortkommen. Er ist immer vor Getöse und Gepolter scheu, besonders zur Laichzeit, im April, und man hält in Schweden zu solcher Zeit mit dem Geläute in manchen Kirchen, die unweit solcher Fischereyen liegen, aus dieser Ursache innen. Es soll dieser Fisch dem Bandwurm unterworfen seyn.

Bratbock ist eine eiserne Stange, die oben eine Gabel und unten 3 Füße hat. Darzwischen sind Hacken oder tiefeingefeilte Zacken, in welchen ein beweglicher Hacken hoch oder niedrig nach Belieben bevestiget werden kann, um den spitzigen Theil des Bratspieses darinnen umlaufen zu lassen. Man braucht dafür auch zuweilen Ziegelsteine, in welche Zähne eingehauen sind.

Bratenwender ist eine eiserne Maschine, wodurch der Bratspies mit dem daran steckenden Braten am Feuer umgewendet wird, ohne daß es durch Menschenhände geschehen darf. Das Triebwerk ist entweder ein Gewicht, oder eine stählerne Feder, oder der vom Feuer aufsteigende Rauch, auch wohl Wasser, selbst Hunde und Katzen in einem Tretrad. Man wird sich von der Struktur desselben fast in jeder Küche ungleich besser belehren können, als durch eine Beschreibung. Die ersten 2 Arten scheinen den Vorzug zu haben.

Bratofen, Bratrohr, ist ein kleiner Nebenofen, der auf unter, oder neben dem Kuchenheerd angebracht wird und zum Backen und Braten dient. Er wird gemeiniglich von gebrannten Steinen, und zwar an einer Feuermauer aufgeführt, daß unten ein Heerd mit der hinten erforderlichen Erhöhung, damit das Holz hohl liege, befindlich ist, vorne und auf den Seiten eine Mauer gemacht und innerhalb derselben ein Rohr

von starkem Blech, welches auf eisernen Stangen ruhet, so angebracht wird, daß das Feuer nicht nur unter demselben, sondern auch hinten und an den Seiten hinaufschlagen kann. 5 Zoll über der Röhre wird der gemauerte Ofen ebenfalls mit gebrannten Steinen zugedeckt, mit einem kleinen Rauchfang an der hintern Seite und mit Oefnungen versehen, die so wohl den Zug der Luft befördern, als auch dienen, um Töpfe darein zu senken, und das Feuer auf mehr als einerley Art zu nutzen. Das Rohr hat eine Thür, und der untere Theil, wo das Feuer ist, ein Ofenloch, welches bequemer auf einer andern Seite angelegt wird, damit man durch die Hitze nicht gehindert werde, das Rohr auf und zu zu machen. Es ist gut, wenn dieses Ofenloch gleichfalls mit einer Thür versehen wird, um das Feuer besser zu regieren. Man macht auch zum öftern solche Röhren in Stubenöfen, da sie zur größern Bequemlichkeit gereichen, aber um den übeln Geruch zu vermeiden, rein gehalten, auch am Boden mit Sand beschüttet werden müssen.

Bratpfanne ist ein Gefäß von Thon, länglicht und am Boden platt ausgewölbet, in welchem das Fleisch gebraten wird. Man hat sie auch von Eisen, viereckigt und unten gleich zu, und bedienet sich ihrer ausser dem eben angezeigeen Gebrauch, um das Fette von dem am Bratspiese steckenden Braten aufzufangen, wenn es beym Feuer herabträufelt.

Bratröhren heißen bey den Salzsiedern eiserne Röhren, welche die Hitze von den Salzpfannen und Darröfen in die Darrstube leiten und in verschiedenen Richtungen darinnen vertheilen.

Bratsalz. Das Salz, welches in den Salzpfannen langsam bey gelindem Feuer ohne Aufsieden gebraten worden und härter und stärker ist als das gewöhnliche.

Brat-

Bratspies, die bekannte Stange, an welche der Braten gesteckt wird.

Bratwurst, s. Wurst.

Brauen, **Brauhaus** u. d. g. S. Bier und Bräuhaus.

Braun, lat. *Fuscus*, *subniger*, fr. *Brun* oder *fauve*, ist eine Farbe aus schwarz und roth vermengt, die dunkler oder heller ist, nachdem das eine oder das andere hervorschlägt. Die verschiedene Schattirungen haben ihre Benennung meist von solchen Dingen, denen sie ähnlich sind, als Kaffee- Kastanien- Kirsch- Nägelein- Nuß- Tannet- Violen- Weinhefen- Zimmetbraun. So wohl das Gewächs- als Mineralreich liefert diese Farbe. Aus jenem hat man die grüne Schale der reifen Wallnüsse, selbst Rinden, Wurzeln und Blätter dieser Bäume; Birken- und Erlenrinde; Sandelholz; Schmack, und selbst der Ofen- oder Künruß giebt eine schöne braune Farbe, aber von übelm Geruch; aus diesem kommt kesselbraun, braunroth, brauner Ocker, Umber, wohin auch der bey Merseburg entdeckte braune Erdlack zu rechnen ist.

Braunfärben der Seide. Nachdem man sie, wie gewöhnlich, gekocht und alaunet hat, macht man drey verschiedene Bäder, eins von gelbem Holz, welches den Grund giebt, eins von indianischem und eins von Brasilienholz, das zweyte giebt die braune und das lezte die rothe Farbe. Von diesen beyden nimmt man weniger oder mehr, je nachdem man die Seide röthlicher oder dunkler braun haben will, z. B. Zimmtfarb hervorzubringen, nimmt man zu dem Grund vom gelben Holz, (welches man nicht eher absieden soll, als man es braucht, weil es leicht verdirbt, oderdurchs Heißmachen desselben ihm seine verlohrne Güte wieder einigermassen geben muß,) den 4n Theil von Brasilienbrühe und den 8n von indianischem

Holz; zur Kastanienfarbe eine größere Portion vom indianischen, als von Brasilienholz. Bey den Pflaumbrühen und Weinhefenfarben aber vermindert man die Quantität des gelben Holzes, und vermehrt die von den andern beyden nach dem Grad der verlangten Schattirung. Wenn denn nun das Bad zubereitet und in gemäßigter Wärme ist, zieht man die Seide durch, ringet sie mit der Hand aus, thut sie auf die Stöcke, und bereitet ein zweytes Bad, und richtet sich mit der Eintheilung der 3 Ingredienzien nach der Wirkung, die sie im ersten Bade gehabt haben, um die verlangte Schattirung zu erhalten.

Braunfärben der Wolle geschiehet mit Sandelholz, als fein gemahlenes Pulver gebraucht; besser aber ist das rothbraune feingemahlene Mehl von Galliaturholz. Beyde werden mit Galläpfeln, Schmack und Erlenrinde vermischt. Man kocht z. B. 4 Pf. Sandelmehl $\frac{1}{2}$ Pf. gestossene Galläpfel, 12 Pf. Erlenrinde 10 Pf. Schmack im Kessel, schröckt die Brühe mit kaltem Wasser ab, zieht das Tuch darinnen 2 Stunden hin und her, lüftet es und spühlt es aus. Will man Kaffeebraun, so nimmt man auf 30 Pf. Waare 2 Pf. Alaun und 1 Pf. Weinstein, siedet sie darinnen 2 Stunden lang und spühlet sie. Zum Ausmachen werden 6 Pf. Röthe 1 Pf. Galläpfel und etwas Kleyen, nebst 1 Pf. geringem Vitriol genommen, und man läßt es eine Stunde kochen. Will man Tannetbraun, (lohfärbig, *Tané*, eine röthlichbraune Farbe) so siedet man z. E. 3 Pf. Waare in 1 Lt. Arsenik und 4 Loth Weinstein $\frac{1}{2}$ Stund. lang, und nimmt zum Ausmachen $\frac{1}{2}$ Pf. Grapp, $\frac{3}{4}$ Pf. Röthe und 2 Pf. Braunholz. Etwas Gelbholz darunter gemischt, erhöhet und verdunkelt die Farbe. Ueberhaupt sind der Farbenmischungen zu allerley braunen Schattirungen unzähliche, wie denn noch viele andere Farbmaterialien zugesetzt

gesetzt werden, so wie auch die Vorbereitung auf allerley Art, durch Wasser, Weineßig, Alaun, Kochsalz, Pottasche, Salmiak u. s. w. geschieht. Allein es ist hier der Ort nicht, wo man eine vollständige Färbekunst erwarten wird. Nur von dem Färben mit grünen Nußschalen führe ich noch an, daß man, wenn der Kessel halb voll Wasser und laulicht geworden, sie hineinschüttet, und wenn es eine Viertelstunde gesotten hat, den in warmem Wasser naßgemachten Zeug in die Brühe thut, bewegt, lüftet und abkühlt.

Braunfärben der Baumwolle und daraus verfertigter Dinge geschiehet, nachdem solche mit reinem Wasser eine Stunde lang gekocht und noch 48 Stunden in dem nach und nach erkalteten Wasser geblieben ist, mit gleichen Theilen grünen Vitriol und der mit Weid zubereiteten Farbbrühe durchs Kochen, um eine graubräunliche Farbe zu erhalten; mit gleichen Theilen grünem Vitriol und der mit Fönumgräc oder auch Pfriemkraut bereiteten Farbbrühe, um blaßbraun zu bekommen; hingegen durch Pottasche, Kalkwasser und blauen Vitriol vorbereitet, erhält der Kattun mit 2 Theilen Pottasche und 1 Theil Blauholz eine sehr dunkle braune Farbe. Wird er durch Pottasche vorbereitet, mit 1 Theil Fönumgräc, 2 Theilen Grapp, 1 Theil Alaun und 1 Theil Kochsalz gehörig eingekocht, und dann, nachdem es blasroth geworden ist, aufs neue mit den aus Fönumgräc und Grapp bereiteten Farbebrühen gekocht, so erhält derselbe mit 1 Theil Fönumgräc und 2 Theilen grünem Vitriol eine ziemlich gesättigte Rehfarbe. Wenn der Kattun mit Pottasche $\frac{1}{2}$ Stunde lang gekocht, in der nach und nach erkalteten alkalischen Lauge 24 Stunden liegen bleibt, gelind ausgedrückt, in Wasser eine Stunde gekocht wird und ebenfalls 24 Stunden darinnen liegen bleibt, hernach wohl ausgedrückt,

getrocknet und mit einer Galläpfelbrühe ½ Stunde lang gekocht worden ist, und auch in dieser 24 Stunden liegt, nach abermaligem Ausdrücken und Trocknen auf 24 Stunden in Weineßig kommt, so erhält er in einer Farbbrühe von 1 Theil Pfriemkraut und 2 Theilen Blauholz eine bräunliche Farbe. Kattun, welcher durch Pottasche, Galläpfel und Alaun vorbereitet worden, wird in einer Farbbrühe von 1 Theil Gelbholz und 2 Theilen Grapp angenehm lichtbraun, so daß er ein wenig ins Pomeranzenfarbige fällt; mit 1 Theil Gelbholz, 2 Theilen Grapp und 1 Theil Alaun bekommt er eine angenehme lichte röthlicht braune Farbe, die ins Zimmtbraune spielt. Durch Pottasche, Galläpfel und blauen Vitriol vorbereitet wird er in einer Farbbrühe von 1 Theil Gelbholz und 2 Theilen Sandelholz dunkel gelblichtbraun; kommen noch 2 Theile Kochsalz darzu, etwas lichter; statt des Kochsalzes mit 2 Theilen blauem Vitriol verbunden, dunkelbraun, etwas ins gelblichte fallend. Diese Farben werden durchs Kochen mit Seifen etwas bläßer und bleiben sich ähnlich. Kattun, der durch Weineßig vorbereitet worden, erhält in einer Brühe von 1 Theil Orlean und 4 Th. Grapp eine gelblichtbraune, kommen aber noch 4 Th. Alaun darzu, eine schöne Zimmtfarbe. Durch Pottasche, Galläpfel und Alaun vorbereitet wird er mit 1 Th. Orlean und 4 Th. Orseille blaßbraunlicht, und mit dem Zusatz von 2 Pf. Pottasche gelbbraun. Aber diese Farben werden durchs Kochen mit Seife blaß, und wenn der Fabrikant dieses selbst vornimmt, so hat er weniger den Vorwurf nicht haltbarer Farben zu befürchten.

Braunfärben anderer Dinge. 1) Leinwand färbt man häufig mit Birken- und Erlenrinde, nachdem solche mit Alaun gekocht worden, und die Farbe wird hellbraun. Mehr Erlen machen sie dunkler

und

und mehr Birkenschalen lichter. Die braune Lysimachi Farbe erhält man auf diese Art: man beizet die Leinwand in einer Brühe von gekochten eichenen Spänen 8 Stunden lang, zieht sie etliche mal durch die schwarze Leinwandskipe, daß sie fast hoch aschenfärbig wird und färbt sie mit gekochter Erlenrinde und breslauischer Röthe aus. Auch kann man sie zuerst röthlicht und denn in der schwarzen Farbe ausfärben. 2) Zum Kattundrucken nimmt man 1 Quart schwarzer Eisenbrühe und ½ Quart rothe Brühe, welche mit Stärke oder Gummi verdickt wird. Wenn man aufsezt, d. i. erst roth und darnach schwarz darauf druckt, erhält man ebenfalls die braune Farbe. 3) Zum Lackiren wird gebrannter Umber mit Brandwein oder Wasser zart gerieben, in Häufchen getrocknet, sodann wieder zerrieben und mit Lackfirnis vermischt. Zu den spanischen Röhren nimmt man auch braunroth, oder mischt etwas Florentinerlack unter den Umber. 4) Zum Malen nimmt man weißen Galitzenstein, thut ihn, nachdem er zerstossen ist, in gutes zuvor abgesottenes Brasilienwasser und läßt ihn ziemlich sieden, damit kann man auch Federn, Papier und Pergament färben. Oder man siedet Heidelbeeren mit Bier und thut etwas Alaun darein, auch kann man sie mit Lauge sieden und ein wenig Kreide darzu thun. 5) Gyps wird braun gefärbt, wenn man Brasilienholz, worzu etwas starke Lauge gekommen ist, mit Wasser siedet, und den Gyps damit bereitet. 6) Holz, welches man braun beizen will, wird über Nacht in starken Brandwein gelegt, der mit gepulvertem Sandel vermischt ist, oder man nimmt ungelöschten Kalk, gieset Urin darauf und bestreicht damit das Holz, dann wäscht man es mit rothem Gerberlohwasser ab, da es grün wird, und bestreicht es wieder mit abgelöschtem Kalk und wäscht es, wenn es trocken worden ist, wieder mit Lohwasser ab, oder

läßt

läßt es eine Weile darinnen liegen, so wird es schön kirschbraun. Ingleichem kann man das Holz mit Kalkwasser bestreichen, trocken werden lassen, alsdann reibt man es mit einem wollenen Lappen ab, überstreicht es mit Scheidwasser und hält es ein wenig ans Feuer. Wenn das Holz schön weiß und hart ist, wird es desto schöner braun; zu dunkel aber, wenn es zu lange ans Feuer gehalten wird. Man glättet es darauf mit einem Bein und bestreicht es mit Leinöl. Um das Holz nur braun zu färben, reibt man 2 Loth rothe Mennige, 1 Loth gestossenen Blutstein, und 1 Loth geriebene Kreide mit 3 Loth altem Leinöl ab. 7) Das Wachs wird mit fein gestossenem Umber und ein wenig gemeinem Terpentin braun gemacht.

Braunbier, s. Bier.

Braunelle, Brunelle, Gottheil, Antonikraut, lat. *Prunella vulgaris*, Linn. fr. *Brunelle*, ist ein im Junius blühendes wildes Heilkraut, welches ehedem als ein Wundkraut und in der Bräune oder andern Krankheiten des Halses und Mundes häufiger gebraucht wurde, als itzt, da man den Arzneyvorrath mehr auf kräftige Mittel einschränkt. Die Blumen enthalten viel Honigsaft und geben den Bienen eine gute Erndte. Das Kraut selbst lernet man besser durch den Augenschein, da es in Deutschland, so wie in andern europäischen Ländern an den Bäumen und auf grasichten Plätzen wild wächst, als durch Beschreibung kennen.

Bräune nennen die Bergleute eine angeflogene röthliche Bergart, und sehen sie als ein Anzeigen auf gute Erze an.

Braunerz, ein reiches Kupfererz, welches schwärzlicht oder bräunlicht ist.

Braunkohl, s. Kohl.

Braun=

Braunroth, eine Farberde, die durch ihre Benennung beschrieben und besonders in Schweden zur Bemalung der Häuser stark gebraucht wird. Auch die Maler bedienen sich desselben, und vermischen es allenfalls mit Umber oder Kienruß. Das englische Braunroth ist das beste, und soll in kleinen, hochrothen und leicht zerreiblichen Steinen bestehen, wenn es gut ist.

Braunschweiger Mumme, s. Bier.

Braunstein, lat. *Magnesia vitriariorum*, fr. *Magnese*, *Manganaise*, u. s. w. ist ein schwarzgrauer, mürber, rusiger Stein, mit unordentlich laufenden Strahlen, der in Ansehung des Glanzes, der Farbe und Schwere dem Spießglas gleicht, und daher statt desselben, aus Mangel genugsamer Kenntnis, zuweilen von dem gemeinen Mann dem Vieh eingegeben wird. Er hat kein Eisen in sich, wie man vor Zeiten glaubte, ob er gleich in Eisengruben bricht. Im Schmelzen giebt er gelbes oder violetes Glas, daher ihn die Töpfer zur Glasur gebrauchen, so wie die Glasschmelzer ihr Glas dadurch helle machen, und die ihm sonst natürliche grüne oder blaue Farbe in eine weiße und klare verwandeln. Wenn sie aber zu viel hineinwerfen, wird das Glas braun. Mit dem Saflor wird er gebraucht, um dem Email eine Purpurfarbe zu geben. Er löset im Flusse das Gold auf, und macht es geschickt, daß es sich im Eßig auflösen läßt. Es wird damit ein starker Handel getrieben, und man fand ihn bisher am besten in Piemont, nun aber auch in Norwegen, in Böhmen, auf dem Harze und im Erzgebürge eben so gut. Seine Zubereitung geschieht durchs Kalciniren der Stücke auf einem eisernen Rost, die darauf mit scharfem Eßig besprengt, zu feinem Pulver zerrieben, einige mal mit warmem Wasser rein gewaschen, und von neuem gepulvert werden, da denn dieses Pulver

in zugemachten Gefäßen zum Gebrauch aufgehoben wird.

Braunwurz, lat. *Scrophularia*, fr. *Scrophulaire*, sonst auch **Sauwurz, Wurmkraut, Braunwundkraut**, u. s. w. genannt, ist ein Pflanzengeschlecht von sehr vielerley Arten, deren aber in Deutschland nur zwey, nämlich das Männchen oder die kleine, auch stinkende Braunwurz, und das Weibchen, die große Wasserbraunwurz einheimisch sind. Beyde sind hauptsächlich der Größe nach verschieden, wie denn letztere, die einen nassen Boden liebt, mehrentheils mannshoch, erstere, die an den Rändern der Wiesen, an Hecken und Zäunen wächst, kleiner, und etwa 1½ Ellen hoch wird. Man hat dieser Pflanze ehedem einen großen medicinischen Nutzen zugeschrieben, und die Schweine werden durch dieselbe, wenn sie davon fressen, von Würmern befreyt; auch soll das klein geschabte mit Salz vermengte Braunwurzkraut zu einer Handvoll eingegeben, ein Mittel wider das rothe Wasser des Rindviehes seyn. Die Wurzel ist weiß und knollicht, die Stängel eckigt, röthlicht oder braun, die Blätter schwärzlicht und ein wenig zerkerbt, der Brenneßel ähnlich, von widerlichem Geruch, die Blümchen, die im May und Junius hervorkommen braunroth, wie ein Helm oder hohles Schneckenhäuschen gestaltet. Bey den Weibchen sind Stängel und Blätter saatgrün. Zuweilen führt auch das Schellkraut den Namen Braunwurz.

Brauschholz. So nennen die Bötticher das mürbe, leicht zu verarbeitende, aber wenig dauerhafte Holz.

Brausen, *bouilloner*, ist das Gähren des jungen Weins, wodurch er sich seiner Unreinigkeiten entledigt und klar wird. Die Wirkung davon ist heftig und kann einen Menschen, der dabey in den Keller gehen will, schnell ersticken.

Brauserde, s. Thon.

Brautkassen sind, überhaupt betrachtet, Anstalten, um dürftigen zur Heyrath fähigen Mädchen ein gewisses Heyrathgut zu verschaffen. In diesem allgemeinen Verstande gehört nicht nur die edlere Verwendung der Summen, welche sonst auf Festivitäten verwendert wurden, und nun zum öftern nach dem Wink der Großen, die dadurch geehrt werden sollen, diesem Zweck gewidmet werde, und die Großmuth reicher Personen, die einen Theil ihres Vermögens darzu verwenden, hieher, sondern es können auch die Lotti hieher gerechnet werden, da bey den 90 Zahlen die Namen armer Mädchen stehen, und die 5, welche gezogen werden, eine gewisse bestimmte Summe zur Aussteuer bekommen. In einem engern Verstand bezeichnet man damit eine Gesellschaft von solchen, welche entweder jährlich kontribuiren oder bey erfolgter Verheyrathung ihrer Mitglieder das ausgeschlagene Quantum beytragen, um sich bey ihrer Verehlichung des nämlichen Vortheils erfreuen zu können, und die vestgesetzte Summe zum Heyrathgut zu erlangen. Da es bekannt genug ist, daß viele Mädchen, welche zur Bevölkerung in einer rechtmäßigen Ehe das ihrige beytragen könnten, aus Mangel des Geldes ledig bleiben müssen, so scheint allerdings dem Staate daran zu liegen, solche Anstalten zu befördern und zu begünstigen. Und in der That hat man schon an manchen Orten dergleichen gesehen, die aber zum Theil, vermög ihrer Einrichtung, nicht lange Bestand haben konnten. Folgende Stücke möchten unter andern bey solchen zu errichtenden Kassen in Betrachtung zu ziehen seyn: 1) Daß denselben durch herrschaftliche Autorität oder hinlängliche Gewährleistung, genugsame Sicherheit verschafft. 2) Daß sowohl das Alter derer, welche eintreten, als auch derer, welche heyrathen, wenigstens

stens ihr Quantum ziehen, auf eine mit dem jährlichen Beytrag proportionirte Art bestimmt werde, so daß derselbe um so viel geringer sey, je früher man ein Mitglied wird, und so größer, je später es geschieht, wieder vermindert werde, und zuletzt ganz wegfalle, wenn die zum Heyrathen bestimmte Zeit verflossen ist, ingleichem solche nicht mehr als Mitglieder angenommen werden, die, dem Alter nach, der Verheyrathung nahe sind, um den aus Gewinnsucht entstehenden Unterschleif zu vermeiden. Es ist dieser verschiedene Beytrag um so viel billiger, da z. B. Mädchen von 2 Jahren in größerer Sterbensgefahr stehen, und ihrem Alter nach länger kontribuiren müßten, als 9 oder 10 jährige. 3) Daß solche, welche ein gewißes Alter erreicht haben, in welchem die Hofnuug zur Verheyrathung schon sehr zweifelhaft wird, befugt seyen, auch ohne Verehligung, das in diesem Fall ihnen zukommende Quantum zu ziehen. 4) Daß der Anfang bey einer solchen Kasse mit Personen von solchem Alter, da ihre Verheyrathung noch nicht so nahe ist, und bey vollkommen zusammengebrachter Anzahl der Kontribuenten gemacht werde, damit unterdessen erst eine gewisse Summe zusammenkomme und nicht das Unternehmen schon in seiner Geburt erstickt werde. 5) Daß die vorhandene Gelder immer sorgfältig auf Zinsen gelegt werden und auf denselben fortlaufen, die aber, welche mit ihren Beyträgen saumselig sind, nach Verlauf einer bestimmten gewissen Nachsicht präcludirt werden. 6) Daß die Personen von hinlänglicher Wissenschaft und Redlichkeit, welchen die Verwaltung dieser Kasse anvertrauet wird, durch Vortheile oder Hofnung derselben von dem Staat bewogen würden, ihre Mühe ohne sonderliche Beschwerung der Kasse zu verwenden. Andere Einrichtungen, z. E. daß man auch, um eine größere Aussteuer zu erlangen, ein

größeres

größeres jährliches Quantum beytragen könne, daß nach dem Tode eines Mitglieds das bisher Bezahlte der Kasse verbleibe, daß in einem gewissen Alter die jährlichen Beyträge aufhören und in einer weitern Folge die zum Heyrathgut bestimmte Summe der ledig gebliebenen Person aus der Kasse verzinset werden könne, bis sie die Jahre erreicht, da ihr, wie oben gedacht, das Kapital eingehändigt wird, und eine Menge ähnlicher Umstände, die der Societät zum Vortheil oder größern Kredit gereichen können, übergehen wir um der Kürze willen, und beziehen uns auf den von Hrn. von Justi in seiner Policeywissenschaft mitgetheilten Entwurf.

Brautvieh ist eine gewisse Abgabe der Unterthanen an ihren Gerichtsherrn, wenn dieser seine Kinder ausstattet, und bestehet, wenn sie in Natura entrichtet wird, aus allerley Feder- oder anderm Vieh. Es ist noch nicht ganz entschieden, ob es als eine freywillige Abgabe, die als Hochzeitgeschenk zu betrachten wäre, oder als eine nothwendige angesehen werden kann, und aus der ehemaligen Leibeigenschaft der Bauren herzuleiten ist. Doch wo es Observanz ist, wird auch wohl an dieser Entscheidung wenig gelegen seyn.

Brechageln, s. Ageln.

Brechblock ist auf den Meßingwerken ein stehender hölzerner Kloß mit einer eisernen Platte. Diese trägt 2 starke Eisen in der Entfernung von 1 Fuß, woran man die Platten des Garkupfers legt, und selbe, ehe sie in den Schmelztiegel kommen, mit einem gewöhnlichen Schmiedhammer, (Brechhammer) zerschlägt.

Breche. Mit diesem Wort bezeichnet man verschiedene Werkzeuge. 1) In der Landwirthschaft versteht man das Instrument, mit welchem man den gedörrten Flachs oder Hanf bricht, indem man ihn

zwischen 2 Hölzer, daran Fugen ineinander passen, und davon das untere auf dem Fußgestelle bevestigt, das obere aber mit dem untern an der Seite, vermittelst eines Nagels verbunden, mit einem Handgrif versehen und beweglich ist, bringt und zwischen denselben zerschlägt, so daß er von den Acheln losgemacht wird. 2) Bey den Beckern bedeutet Breche oder Brechbank eine starke Bohle, die auf Füßen steht und am Ende, wo man sitzt, schmal zulauft. Dicht bey dem Sitz wird eine Scheere eingezapft, und in diese eine Stange, mit etlichen Zacken versehen, durch einen eisernen Nagel bevestigt. Diese Stange wird auf und nieder bewegt und der Teig, welcher zu Bretzen oder Reibsemmeln bestimmt ist, von dem vorne Sitzenden fleißig umgewandt, bis er hinlänglich durchgearbeitet ist. Auch die Pfefferküchler oder Lebküchner und die Nudelmacher bedienen sich ähnlicher mit einiger Veränderung gemachten Brechen. Bey solchen Backtrögen, an denen die vordere Wandung herausgenommen werden kann, läßt sich der Brechbaum, (das Knätscheid) an der hintern mit einem eisernen Nagel, einzapfen, und der Boden des Trogs dient statt der Brechbank. 3) Bey den Schmieden ist Breche eine eiserne Platte, 2 bis 3 Zoll dick, $1\frac{1}{2}$ oder 2 Ellen lang und eine halbe breit, auf 25 Pf. schwer, welche an die 2 in die Esse eingegossene eiserne Hacken angehängt wird, um dem Schmied zum Schirm wider die Hitze zu dienen oder die Gewalt derselben zu brechen. 4) Breche in den Weinbergen, s. Weinstock.

Brecheisen, Brechstange, Brechhebel, ist eine starke eiserne Stange, an dem untersten Ende etwas gekrümmt, breit geschlagen, in der Mitte auch wohl gespalten und dabey spitzig zulaufend, in welchem Fall sie denn Kuh- und Geißfuß heißt. Man hat sie von allerley Größe und zu verschiedenem Gebrauch

brauch. Der Maurer und Steinbrecher bricht Steine in den Steinbrüchen und alte Mauren damit ab, der Schloßer sprengt damit auf, der Bronnenmacher braucht sie bey Mauren, die durchbrochen werden sollen, oder unter dem Kreuz durchzubrechen, ingleichem Steine und Felsen vermittelst einer Winde heraus zu winden, wenn der Boden felsicht ist. Man hat auch Brechstangen auf ieder Seite mit einem kleinen Rädchen, um sie in Steinbrüchen bequemer unter die Steine schieben und sie damit fortrücken zu können.

Brechen heißt den Flachs oder Hanf von dem holzigten Theile oder den Ageln absondern; ingleichem Getraide oder Malz schroten, ferner das reife Obst von dem Baum abbrechen (brocken) oder Pfropfreiser von demselben nehmen; bey den wilden Säuen heißt das Umwühlen in der Jägersprache brechen; und endlich wird dieses Wort auch gebraucht, wenn man einen Zweig von dem neuen Trieb, oder einen Ast von dem vorhergehenden ungefähr ein halben Zoll weit von dem Ort, wo er entstanden ist, gerade über den untern Augen bricht, indem man ihn über die Schneide des Messers biegt und mit dem Daumen darauf drückt. Es kann solches gegen Ende des May bis in den Junius, besonders beym Kernobst, geschehen, und die Absicht ist, daß von den untern Augen eine Ribbe oder Sprößchen, oder fruchttragende Knospe für die künftigen Jahre getrieben werde. Das Brechen nützt also, um mehr Früchte zu bekommen, da hingegen beym Schneiden die Wunde leichter heilt und der Saft neue Aeste oder Schößchen treibt, doch muß man damit nicht zu weit gehen, um junge Bäume nicht zu ruiniren. Vom Brechen der Pferde s. Englisiren und Pferd.

Brechhaar ist bey den Peruquenmachern schlechtes Haar, oder böhmische Wolle, welche zwischen die

guten Haaren dreßirt und hernach abgebrochen wird, damit die eingeschlungenen Wurzeltrümmer die leeren Räume zwischen den Gängen ausfüllen.

Brechkämme sind die gröbsten Kämme, womit die Wolle gekrempelt wird. Der Drath ist gröber und die Zähne stehen weiter.

Brechkolben, ein Werkzeug des Kammachers, welches in einem krummen Eisen besteht, und bestimmt ist, alte Hörner auszubrennen.

Brechmittel. Da wir uns blos auf die Vieharzneykunst einschrenken, so ist hier nur so viel anzuführen, daß dieser Artickel nicht in unser Wörterbuch gehört, indem sowohl Pferde als wiederkäuende Thiere sich nicht erbrechen können.

Breitbeil ist ein breites Beil der Zimmerleute mit gerader Schneide, dreyeckigtem Blatt und schief eingesetztem Helm, womit der Zimmerart (Fällart) nachgehauen wird.

Breite ist überhaupt eine von den drey Ausmessungen eines Körpers, (Länge, Breite, Tiefe.) Bey einem Gebäude ist es die äussere Seite, auf welcher der Giebel des Dachs steht, und die der Länge und Höhe proportionirt seyn solle. Wenn die Werkleute von der Breite eines Gebäudes sprechen, auf welchem ein Dachstuhl errichtet werden soll, so sagen sie: das Haus ist so und so viel Fuß gespannt. Beym Ackerbau ist Breite so viel als ein ebenes ohne Rain oder Unterschied hinliegendes Feld von mehrern Morgen. Bey gewebten Sachen wird die Breite zwischen beyden Saalbändern oder Saalleisten genommen. Daher sagt man von einer Waare, sie habe Zeugbreite, Tuchbreite u. s. f. man brauche so und so viel Breiten (Blätter) zu einem Kleidungsstück. Bey der Schiffarth ist die Breite die Messung der Erde von Süden nach Norden.

Breiteisen ist eine Art Meissel der Bildhauer und Steinhauer, unten sehr breit und wohlgestählt, worauf beym Gebrauch mit einem hölzernen Klipsel geschlagen wird.

Breithammer ist auf den Kupferhämmern ein großer Hammer, womit die Kupferbleche gestreckt werden. (Plätzhammer)

Breitzange, s. Zange.

Breme, Bremse, Bremsenfliege, Roßmücke, Roßbreme, Viehbreme, Roßfliege, lat. *Asilus, Musca Armentorum, Oestrum, Tabanus*, fr. *Taon*. Dieses dem Vieh so beschwerliche Insekt ist nicht unbekannt, und man unterscheidet dabey die eigentliche Breme, Tabanus und die Bremse, Afterbremse, Oestrus. Die erstere, welche eine Art großer Bremen oder schwärzlichter Fliegen, dick und rund ist, und das Blut der Pferde und anderer Thiere säugt, legt seine Eyer auf feuchte Grasplätze, daraus länglichte Maden mit einem spitzigen Kopf und ohne Füße kommen und von den Wurzeln der Gewächse leben, bis sie in ihren vollkommenen Stand kommen. Sie halten sich an Wegen, wo sich Gebüsch findet und auf Viehweiden häufig auf, fallen das vorübergehende Vieh an, indem sie mit ihrem Mundwerkzeug die Haut desselben durchstechen. Der Stich ist sehr empfindlich, ob man gleich nunmehr nach angestellten Versuchen weis, daß sie kein Gift oder eine beisende Feuchtigkeit in die Wunde lassen, sondern der Schmerz von dem besondern Bau des Werkzeugs herrührt. So lange sie ihren Zweck nicht erreicht haben, verfolgen sie das Vieh zum Theil mit einem beständigen Gebrumme, wie die großen braunen thun, zum Theil aber auch ohne einen Laut hören zu lassen, so daß sie verletzen, ehe man es gewahr wird, wenn es von den kleinern grauen geschieht. Die Mittel, um die Bremen vom Vieh

abzuhalten, sind verschieden, und man räth z. B. dasselbe zu solcher Zeit mit Saft aus Kürbisblättern, oder mit Wasser, darinn gestossene Lorbeeren gesotten worden, zu bestreichen, oder mit frischem Hanfkraut zu reiben, ingleichem Tannzapfen im Wasser zu sieden, einen Lappen darein zu tauchen und damit das Vieh zu reiben. Wenn man den Saft aus Attichkraut und Knoblauch preßt, Schmeer darunter nimmt, und alles zusammen in einer Pfanne pregelt, so erhält man eine Salbe, damit man das Vieh an den Theilen, wo die Bremen am meisten hinfallen, als am Schlauch, hinter dem Schweif, neben den Augen u. s. w. bestreichen und die Bremen abhalten kann. Auch das Wasser, worinnen man grüne Schalen und Blätter der welschen Nüsse kocht, und das Thier täglich oder um den andern oder dritten Tag damit bestreicht, wird als ein sicheres Mittel gerühmt.

Die andere Art Bremse, oder auch Bißwurm genannt, ist nicht so dick und rund, sondern etwas länglichter und pflanzt sich auf diese Art fort, daß sie ihre Eyer auf die Haut des Viehes fallen lässet, welche dann, weil sie klebricht sind, wenigstens in den Haaren hängen bleiben, von da sich die Made, wenn sie ausgegangen ist, durch die Haut bis auf das Fleisch den Weg zu bahnen weiß. Aus diesem Grund findet sie weder bey Pferden, deren Haut zu vest anliegen, noch bey Schaafen, da sie zu dicke sind, einen bequemen Platz für ihre Eyer, aber desto mehr beym Rindvieh, Rothwildpret und Rennthieren, besonders zu der Zeit da sie sich hären. Andere Gattungen bringen sie den Thieren durch die Nasenlöcher, wie z. B. bey den Schaafen und Pferden geschieht, oder den After bey, und erregen mancherley gefährliche Zufälle. Es nährt sich nun die aus dem Ey entstandene Made vom Eiter oder Saft

der

der vierfüßigen Thiere entweder unter der Haut, oder zwischen Fell und Fleisch, oder in dem After, oder in der weichen Materie des Stirnbeins, dies sind die sogenannten Engerlinge, und kriecht, wenn es seine Größe erhalten und den Winter hindurch in solchem Nest unter der Haut sich genährt hat, im Sommer zu eben dem Loch wieder heraus, als welches unterdessen nicht zufällt, sondern nach Art einer Fontanelle eitert, verwandelt sich in der Erde in eine steife Puppe und denn in eine Bremse.

Die Thiere scheinen diesen Feind sehr wohl zu kennen, denn sobald sie den Ton hören, welchen derselbe im Fliegen von sich giebt, laufen sie heftig, bewegen die Schwänze über dem Rücken, um eine solche Befruchtung desselben zu verhindern, und streichen besonders gerne durch Gebüsche, wo die Fliege verhindert wird, sie zu verfolgen, oder die auf ihre Haare gefallene Eyer abgestreift werden können. Man hat schon oft gesehen, daß ganze Heerden dadurch verjagt, ins Korn getrieben, auch wohl Wagen und Pflug zerrissen worden sind. Auch ein Mensch, der den Ton dieser Fliege mit dem Maul nachmacht, kann eine ganze Heerde Vieh in Unordnung bringen. Es ist hieraus leicht einzusehen, daß es der Mühe werth sey, dieses Insekt noch näher zu untersuchen, um Mittel wider die schädlichen Wirkungen desselben ausfindig zu machen.

Es kommt bey diesen Mitteln auf 2 Stücke an, nämlich daß man die Fliege hindere, ihre Eyer dem Vieh beyzubringen, und daß man, wann solches geschehen ist, dem Wachsthum der Made begegne. Die erstere Absicht zu erreichen, wird angerathen, das Vieh, und besonders das junge, zu der Zeit, da die Bremse ihre Eyer legt, am Hals und Rücken oft mit einer Speckschwarte, aber nicht gegen die Haare, sondern mit denselben zu streichen, daß sie theils

vester anliegen, theils die Eyer an den fetten Haaren nicht hangen bleiben. Im zweyten Fall, wenn die Befruchtung schon geschehen ist, und die Bremsenbeulen wahrgenommen werden, kann man zwar die Maden herausdrücken, aber es muß nicht geschehen, als bis sie bald reif sind, daher es besser ist, die Beulen, aber gegen die Haare, mit Speckschwarten zu reiben, da das Fett die Haut erweicht und das Salzige den Wurm unter derselben tödet. Zu dem Ende muß man, besonders im Herbst, das junge Vieh, welches im Frühjahr mager und matt gewesen ist, untersuchen, und dieses Mittel, wenn man solche Beulen antrift, gleich im Herbst und auch im Frühjahr gebrauchen. Auch müssen wir noch anführen, wenn das Vieh nicht allzuviele solche Gäste hat, daß es ihm nichts schadet, und dasselbe besser und gesünder als anderes zu seyn scheint, daher es auch Viehverständige gerne kaufen.

Bremen, Bremenstrauch, ein Beyname der gemeinen Brombeeren; ingleichem wird eine Art von Fischen so genannt, die in der Bey an der Insel Fernandez und an der Insel Timor in großer Menge gefangen werden.

Bremen, diese ansehnliche Reichs- und Hanseestadt an der Weser, im niedersächsischen Kreise, so wie auch die Fürstenthümer Bremen, Verden, Oldenburg und Delmenhorst halten Buch und Rechnung in Reichsthalern, Grooten und Schwaaren Courant. Ein Reichsthaler hat $2\frac{1}{4}$ Bremer Mark, 6 Kopfstücke, 16 Dütschen, 18 Flinrichs, 48 Schillinge, 72 Groten, 360 Schwaaren.

Würklich geprägte Münzsorten, welche hier ausgemünzt werden, sind: im Golde: Dukaten, welche gemeiniglich $2\frac{3}{4}$ Thaler gelten, im Silber Speciesthaler zu $1\frac{1}{3}$ Thaler, oder 96 Grooten; halbe und viertels detti; Kopfstücke zu 12 Grooten; Flinriche

riche zu 4 Grooten; dann Stücke von 6, 3, 2 und 1½ Grooten. Im Kupfer: Schwaaren, deren 5 einen Groot ausmachen.

Die Wechselzahlungen geschehen in Braunschweigischen Karolinen zu 5 Thalern gerechnet. Alte Louisd'or und gute Friedrichsd'or werden denselbigen gleich geachtet, die Dukaten hingegen zu 3 Procent, die feine ⅔ zu 16 Procent, die neue ⅔ zu 14 Procent, die alte Louisblanc á ⅓. gerechnet, zu 7 Procent, w. o. m. besser als die Karolinen verwechselt.

Der Reichsthaler Courant wird bey Wechselzahlungen zu 25 Asen feinen Goldes gewürdiget und mithin sind ungefähr 140 Thaler solcher 5 Thalerstücke mit 100 Thaler hamburg. Banko für Pari zu achtene

Gold und Silber wird nach der köllnischen Mark gewogen und nach der Feine wie in Hamburg gerechnet.

Das Handelsgewicht ist folgendes: Ein Schiffpfund hat 2½ Centner, 1 Centner 116 Pfunde, eine Wage Eisen 120 Pf., ein Stein Flachs 20 Pf., ein Stein Wolle und Federn 10 Pf., ein Lispfund 14 Pfunde, ein Pfund aber 2 Mark, 16 Unzen oder 32 Loth; das Loth hingegen 4 Quenten oder 16 Ort oder Pfennige. Eine Tonne Butter, Bucket Band, wird zu 300 Pfunden, Schmalband aber zu 220 Pf. netto gerechnet. Das Bremer Pf. ist 10380 Asen schwer, und folglich sind 97 dergleichen Pfunde 100 Pfunden in Hamburg gleich.

Von dem Maaße ist zu merken: Eine Last Korn, Erbsen und Bohnen hat 4 Quart, 40 Scheffel, 160 Viertel oder 640 Spint. Ein Scheffel Roggen soll 140 bremische Pfunde ungefähr wiegen, und 9 Last in Hamburg sind 10 Last in Bremen. Ein Fuder Wein hat 6 Ohm, 270 Stübchen, 1080 Quart oder 4320 Mengel. Brandweine werden

bey 30 Viertels verkauft. Eine Tonne Bier hat 48 Stübchen oder 192 Quartier. Ein Oxhoft Thran hat 2 Tonnen, 12 Stechkannen oder 192 Mengel.

Die Elle ist 2 Fuß oder $256\frac{4}{10}$ franz. Linien lang, und mithin sind 5 brabanter Ellen gleich 6 bremer Ellen, und 106 bremer Ellen gleich 107 hamburgischen.

In Ansehung der Zahl ist: eine Last Heringe, Salz und Steinkohlen 12 Tonnen. Eine Last Bücklinge hat 20 Stroh, 1 Decher ist 10, 1 Dutzend 12, 1 Steige 20,, 1 Zimmer 40 und 1 Schock 60 Stücke.

Man wechselt von hier auf folgende Orte und giebt: nach Amsterdam 143 Thaler für 100 Thaler Banko oder 136 Thaler für 100 Thaler Kassa auf 8 a 14 Tage Vista; nach Frankfurth 97 Thaler für 100 Thaler W. G. a Uso und auf die Messen; Hamburg 142 Thaler für 100 Thaler Banko, oder 122 Thaler für 100 Thaler Cour. auf 8 oder 14 Tage Vista; nach Leipzig 104 Thaler für 100 Thaler Louisblank auf die Messen; nach London 610 Thaler für 100 Pfund Sterling a 2 Uso; nach Nürnberg 105 Thaler für 100 Thaler Courant a 4 Wochen dato; Wien 103 Thaler für 189 Thaler Cour. per Cassa a 4 Wochen dato.

Der **Uso** in Briefen aus Deutschland bedeutet 14 Tage Sicht; aus London aber 1 Monat nach dato. Der Respekttage sind hier 8 nach dem Verfalltage verordnet; aber Briefe, die auf den Ausgeber selbst oder a Vista, ingleichem a 2, 3, 4 Tage Vista gestellet sind, haben keine Respekttage.

Bremer Mark wird zu 8 Flinriche, 32 Grooten oder 160 Schwaaren gerechnet. $2\frac{1}{4}$ Bremer Mark machen 1 Thaler a 6 Kopfstück, 16 Dütchen, 48 Schillinge, 72 Grooten oder 360 Schwaaren.

Brem=

Bremmer wird der Absatz oder das Gesprenge in einem Schacht genennet, wenn man zu gleicher Zeit, indem von oben niedergesunken wird, von unten herauf dem Absinken entgegen arbeitet, und beydes nicht genau auf einander passet, sondern nebeneinander kommt.

Bremmschacht. Die Schächte gehen entweder vom Tage herein (Tagschächte) oder fangen erst von einem Stollen oder Strecke an. (Gesenke) Die Tagschächte gehen zuweilen nicht an einem Stuck oder an einem Seil nieder, sondern sind abgesetzt, und alsdann behält der Schacht den Namen eines Tagschachts, das Gesenke hingegen oder das Abgesetzte heißt ein Bremmschacht. S. den vorigen Artickel. Von einigen wird auch ein Schacht, der noch nicht die gehörige Tiefe zu einem zweymännigen Schacht erlangt hat, sondern nur von einem Mann gezogen oder gebrammet wird, so genannt.

Brems oder **Bremse** ist 1) ein Gerüste bey Bergwerksmaschinen, welches in Wassergripeln nicht weit vom Kranz des an der Welle vom Kehrrad stehenden Bremsrades von dem obern Balken herunterhängt, beweglich ist und an besagtem Kranz angedruckt werden kann, um den Lauf des Kehrrades dadurch aufzuhalten. 2) Ein Werkzeug der Schmiede, wie eine eiserne Feuerzange gestaltet, welches aus 2 langen eingekerbten und mit einem Gewerbe zusammenhängenden Theilen besteht, womit man dem Pferde die Nase oder die Ohren einklemmt und es zwingt, beym Beschlagen oder dergleichen stille zu stehen. Man hat sie auch von Holz, da beyde Theile mit ledernen Riemen zusammengebunden sind. 3) Ein härenes Seil, welches der Seiler um die sogenannte Lehre wickelt und das Thau beym Seilen glättet. Die Bremse wird mit einem besondern

Bremsestück bevestigt, und mit einem Knippel oder Bremseholz gespannet.

Bremsbaum, so nennen die Zimmerleute einen starken vierkantig gehauenen Balken, der ein Bremsrad zu sperren und im Gange zu halten dient. Es wird solcher durch 3 Bramsdocken geschoben, in denen er liegt, so daß er in der hintersten sich in einem Stecknagel bewegt, in der vordersten aber von der Sperrstange niedergezogen wird.

Bremsdocken sind die bey einem Bremsrade stehende senkrechte Säulen, von starkem Holz, vierkantig behauen, oben und unten mit Ausschnitten, damit der Bremsbaum und die Bremsschwelle durch solche gelegt werden können.

Bremse, eine Art Fliegen, s. Breme.

Bremsen heißt den Umlauf eines Rades durch Andrückung des Brems, s. dieses Wort, aufhalten, oder auch durch Umschlagung des Seils um das Bremsholz und dessen Anhaltung, die Bewegung der Last regieren, damit sie nicht zu schnell hinablaufe.

Bremskunst, Bremswerk, eine Maschine, womit man bremsen kann. Sie wird bey den Bergwerksmaschinen gebraucht, theils den Gang derselben auf einmal zu hemmen, theils auch große Zimmerstücke in den Schacht zu lassen.

Bremsrad ist dasjenige Rad, welches durch Andrückung des Bremses in seinem Umlauf zurückgehalten wird und zugleich die Bewegung des Kehrrades hemmt, um dessen Welle es bevestigt ist.

Bremsscheibe, eine Scheibe bey einer Bremse, um welche entweder der Bremsschurz geht, oder an welche die Bremsstange bevestigt und von der Sperrstange gezogen wird.

Bremsschuh, Bremskrümmling, ist ein Stück Holz, durch dessen Andrückung an das Bremsrad das Kehrrad mit demselben stille stehen muß. Er wird

wird aus starkem eichenem Holz nach dem Rande des Bremsrades gezimmert, und muß wohl an solches passen.

Bremsschurz. Die eiserne Kette um die Bremsscheibe stark und von zähem Eisen.

Bremsschwelle, der untere Bremsbalken an einem Brems. Er ist vierkantig, lauft an einem eisernen Stecknagel in der hintersten Bremsdocke und wird von dem Bremsschurz, der daran bevestiget ist, gehoben und an das Bremsrad angedrückt.

Bremsschwengel, ein eiserner Hebel, der an einem an den Boden eingegrabenen Stock um einen Stecknagel sich bewegt. Es ist an solchen eine eiserne Sperrstange verbunden, die unten ein Oehr hat, woran der Bremsschwengel liegt. Wird solcher niedergedrückt, so ziehet die Sperrstange an, und das Bremsrad bleibt stehen.

Bremsstange, eine starke Stange, welche den Bremsbaum anzieht.

Bremsstube heißt der bey einer Radstube gelegene und überbaute Ort, an welchem man bey einer Bremskunst bremset.

Brennblase, s. Brandwein.

Brenneisen. Dergleichen haben mehrere Profeßionisten, um ihren Arbeiten Zierrathen oder Löcher einzubrennen. Z. E. Sattler, Orgelmacher u. s. w. Auch in Haushaltungen findet man sie oft, um die Geräthschaften mit dem Namen des Besitzers zu bezeichnen. Von einer andern Art, aber sehr bekannt ist das Brenneisen des Peruquenmachers. Bey der Vieharzneykunst bedient man sich eines Brenneisens, um Beinfäule, Auswüchse u. d. g. wegzubrennen, so wie auch der Jäger den Hunden ein glühendes Eisen von Form eines Schlüsselbartes auf die Stirne brennt, entweder als ein Präservativ gegen die Wuth, oder wenn sie schon gebissen wor-

worden sind, damit sie nicht auch rasend werden. (Hubertusschlüssel.)

Brennen des Landes oder der Ackerfelder. S. Düngung.

Brennen der Pfannen ist die Verrichtung der Salzsieder, da sie dieselben von dem Schöpp- oder Pfannensteine, der sich am Boden angesetzt hat, durch Feuer reinigen, da denn derselbe abspringt, oder sich doch mit einem kleinen hölzernen Hammer vollends abschlagen läßt.

Brennen der Pferde, s. Brandzeichen bey den Pferden.

Brennen der Pferde, eine Kur, zu der man schreitet, um entweder das Blut zu stillen, wenn große Pulsadern zerschnitten oder zerrissen sind, da denn, wenn man mit einem glühenden Messer ein Paar leichte Striche über die Ader macht, oder ein Brenneisen davor hält, sich die Fibern derselben zusammenziehen und die Oefnung verschließen; oder wenn man künstliche Geschwüre nöthig findet, z. E. beym Ausschlag oder Wurm, bey Fisteln, bey Wunden vom Biß toller Hunde, bey Geschwulsten und Verhärtungen, besonders in den Füssen der Pferde, die man sonst nicht wohl heilen kann, als dem Ringbein ꝛc. bey harter Haut (Callus) an den Rändern der Wunde u. s. w. Es geschieht dieses durch todes oder lebendiges Feuer. Unter jenem versteht man die scharfmachende (escharotica) beizende oder Aezmittel (caustica) als Vitriol, Spießglasbutter, gemeinen Aezstein, Höllenstein. Es wird durch ihre Schärfe das Oberhäutchen, die Haut und das darunter liegende Fleisch angefressen und zugleich mit den zufliesenden Säften in einen Schorf oder Rinde verwandelt, unter welchem sich bald Materie sammelt und ein Geschwür erzeuget. Dieses, oder das lebendige Feuer ist der Gebrauch des glühenden Eisens (Cauterium actuale) womit man den nämlichen

lichen Zweck geschwinder, leichter und sicherer erreicht, weil andere Theile dadurch nicht so bald beschädigt werden. Man hat darzu Brenneisen von verschiedener Gestalt und Größe nach Beschaffenheit des verschiedenen Gebrauchs und des Ortes, da man diese Operation vorzunehmen genöthigt ist, sie sind auch wohl zum Theil wie Sterne, Zirkel, Laubwerk u. d. g. gestaltet, weil doch von dem Brennen Narben zuruckbleibleiben, die man nicht ganz wegschaffen kann. Das Eisen wird roth, nicht weißglühend gemacht, und weder zu tief durch die ganze Haut eingebrannt, noch zu gelinde auf die Stelle gehalten, und sogleich wieder weggenommen. Sollte man zu seicht gebrannt haben, so darf man nur noch etwas Vitriolöl oder Scheidwasser darauf streichen. Nach dem Brand entsteht alsobald ein Schorf, den man mit Butter oder Oele beschmiert, worunter sich die Materie sammelt, die man, so lange es nöthig ist, durch die darzu dienlichen Mittel befördert, bis man endlich den Schaden zuheilt, wobey man sich zu hüten hat, daß die Pferde solchen nicht lecken, kratzen oder reiben können, weil dies die Narbe vergrössert.

Brenner, s. Brand in den Weinbergen.

Brennglas, ein auf der einen oder auf beeden Seiten erhaben geschliffenes Glas, welches die Sonnenstrahlen koncentrirt und die im Brennpunkt befindlichen Gegenstände anbrennt. Das Eis brennt ebenfalls, wenn man ihm die Gestalt eines Brennglases giebt. Es ist schon geschehen, daß in ein Fenster solche Scheiben gesetzt wurden, die etwas konvex gerathen waren, und den von ungefähr im Brennpunkt befindlich gewesenen Vorhang, Sessel rc. angezündet haben.

Brennhaus, s. Brandwein. Auch heißt das Gebäude bey der Schmelzhütten also, worinnen das Silber rein gebrannt wird. Der **Brennknecht** besorgt

besorgt die Zurichtung der Teste und brennt das Silber zur gehörigen Feine und der **Brennmeister** führt die gehörige Aufsicht.

Brennholz, s. Holz.

Brennessel, s. Nessel.

Brennofen. Es werden mit diesem Namen vielerley Oefen belegt, deren Beschreibung an den gehörigen Orten zu suchen ist, in so weit es der Zweck dieses Buchs mit sich bringt, sie näher zu erkennen zu geben. Man rechnet hieher den Ziegel- und Töpferofen, Kalkofen, Gypsbrennofen, den Ofen der Porcellainfabrikanten; in einem uneigentlichen Verstande auch die Schmelzöfen, Distilliröfen u. s. w.

Brennsilber besteht aus gleichen Theilen Salmiak, Glasgalle, Salz und Silberkalk, die auf einem marmornen Reibstein zu einem Brey wie Malerfarbe klein gerieben werden. Die Gürtler bedienen sich desselben beym Versilbern.

Brennzeug, s. Brandwein.

Brente, ein zu Rom gebräuchliches Maas flüßiger Sachen, welches $13\frac{1}{2}$ Rubbi hält. In Bergamo, wo es ebenfalls üblich ist, wird es auf 52 Pinten gerechnet, in Mayland auf 48, in Turin auf 36, welche $15\frac{3}{4}$ Hamburger Stübchen ausmachen. Die Veroneser Brente beträgt deren 20 und wird in 16 Basse eingetheilt. Auch ein schweizerischer Eimer von 25 Maas führt diesen Namen; 4 machen einen Saum und 16 ein Faß. 11 Solcher Maas sind 5 Hamburger Stübchen gleich. Nicht weniger hieß Brente bey den alten Deutschen das Zapfengefäß, welches unter die Weinfässer gesetzt wird, darein der aus dem Hahn tröpfelnde Wein lauft. Es ist dieser Ausdruck noch in manchen Provinzen Deutschlands üblich, und wird von kleinern Böttichergefäßen gebraucht.

Bresicate ist eine Art groben Frieses oder Boy, der mehrentheils an die jenseit dem Flusse Chambia bis an den Fluß Serra-Lionna wohnenden Negers verkauft wird. Die besten zu dieser Handlung sind die blauen und rothen.

Breßlau oder **Breslau**, lat. *Vratislavia*, poln. oder sclav. *Wratislawia*, die Hauptstadt des Fürstenthums Breslau in Niederschlesien, hält so wie ganz Schlesien Buch und Rechnung in Reichsthalern, Silber- und Kaysergroschen, auch Kreuzern und Pfennigen. Der Thaler Courant hat $1\frac{1}{4}$ schlesischen Thaler, $1\frac{1}{2}$ fl. 24 gute Groschen, 30 Silbergroschen, 45 weiße Groschen, 90 Kreuzer, 120 Gröschel, 360 Denaren. 1 Speciesthaler wird zu $1\frac{1}{3}$ Thaler Courant oder 2 fl. gerechnet. Ein schlesischer Thaler, welches eine fingirte Münze ist, hat den Werth von 24 Silbergroschen; 15 Denaren schlesisch sind 12 Pfennige meißnisch. 1 Denari hat $\frac{1}{2}$ Heller. 4 Dreyer machen zween Kreuzer. Unter den Landleuten wird ein schweres Schock zu 60 und ein leichtes zu 40, eine schwere Mark zu 32, eine leichte zu $21\frac{1}{3}$ und eine ganz leichte zu 16 Silbergroschen gerechnet. Durch Mark Geldes verstehet man gemeiniglich eine schwere Mark, und durch Mark Groschen eine leichte oder bisweilen auch eine ganz leichte Mark. Bey der Reduktion sind 3 Thaler Species gleich 4 Thalern Courant, 2 Thaler Cour. gleich 3 fl., 4 Thaler Cour. gleich 5 schles. Thalern, 5 schles. Thaler gleich 6 fl., 4 gute Groschen gleich 5 Silbergros. oder 15 Kreuzer, und 4 Pfennige meißnisch oder brandenb. gleich 5 Denaren schlesisch.

Die gangbare **Münzsorten** bestehen in doppelten, ganzen und halben Friedrichsd'or, in Dukaten, ganzen, halben und Vierthels Courantthalern, 4, 2, 1 gute Groschen und 6 Pfennigstücken, sogenannten Timpfen von 6 Silbergroschen oder 18 pol-

nischen Groschen, dann 6 und 5 dergleichen Groschen- oder Kreuzerstücken, sonsten auch doppelte und einfache Silber- oder Kaysergroschen genannt; und endlich in 2 und 1 Gröschel- und Pfennigstücken. Die preusische Friedrichsd'or und die französische alte Louisd'or, zu 5 Thaler gerechnet, sind 2 Procent w. o. m. schlechter als preusisches Silbergeld. Der Thaler Courant ist in den guten Friedrichsd'or zu 25² Asen fein Gold und in den Courantthalerstucken zu 347 Asen fein Silber gewürdiget worden, und mithin sind 132 Courantthaler gleich hundert Thaler hamburg. Banko für das Pari zwischen Breslau und Hamburg zu achten.

Von dem **Gewicht** ist anzumerken: **Gold und Silber** wird nach der Mark gewogen. Eine Mark hat 8 Unzen, 16 Loth, 64 Pünktchen, 256 Denaren oder 512 Heller. 107 Mark kölnisch sind gleich 128 Mark breslauischen Silbergewichts.

Die **Feinheit des Goldes** wird nach Karaten und Gränen, die Mark zu 24 Karaten und 1 Karat zu 4 Gran oder 12 Grän; die Feinheit des Silbers aber nach Lothen und Denaren, die Mark zu 16 Loth, und 1 Loth zu 16 Denaren gerechnet.

Bey dem **Handelsgewicht** hat das Schiffpfund 3 Centner, 16½ Larp, oder Stein und 396 Pfunde, ein Pfund aber 16 Unzen, 32 Lothe, 128 Quentchen, 512 Denaren oder 1024 Heller. 49 Pfunde in Breslau sind gleich 41 Pfunden in Hamburg.

Das **Getraide** wird nach Maltern gemessen. Ein Malter hat 12 Scheffel, 48 Viertel, 192 Metzen, 768 Mäßel; 49 breslauische Scheffel sind 65 Faß in Hamburg.

Der **Eimer** hat 20 Topf, 80 Quart, 320 Quartierlen, 13 hiesige Quart sind 10 Quartier hamburgisch.

Die

Die schlesische Elle ist $255\frac{3}{10}$, die breslauische aber nur $243\frac{8}{10}$ französische Linien lang, und folglich sind 21 schlesische Ellen gleich 22 breslauischen, 5 brabanter Ellen gleisch 6 schlesischen und 195 schlesische gleich 196 hamburgischen, 35 brabantische Ellen aber gleich 44 breslauischen.

Im Zählen hat ein Schock 4 Mandel oder 60 Stücke, 1 Zimmer Fuchsbälge 20 einzelne Stücke, 1 Zimmer Zobeln aber 20 Paar oder 40 Stücke, ein Decher 10 Stücke. Ein Ballen hat 12 Tücher, ein Saum 22 Tücher und ein Tuch 32 Ellen. Ein Stück Garn hat 4 Strähne, 12 Zaspeln, 240 Gebünde, 4800 Fäden.

Man wechselt von hier und giebt: nach Amsterdam 152 Thaler für 100 Thaler Banko auf kurze Sicht und 5 oder 6 Wochen dato; Augsburg, Nürnberg, Prag und Wien 105 Thaler für 100 Thaler Cour. a Vista und 1 a 2 Uso; Danzig 102 Thaler für 100 polnische a Uso; Frankfurth an der Oder 99 Thaler für 100 Thaler auf die Messen; Hamburg 152 Thaler für 100 Thaler Banko a 4 und 5 Wochen dato; Leipzig 110 Thaler für 100 Thaler Courant oder 99 Thaler für 100 Thaler an Louisd'or auf die Messen; London 6 Thaler 18 Silbergroschen für 1 Pfund Sterling a 2 Monate dato; Naumburg 110 Thaler für 100 Thaler Cour. auf die Messen; Breslau hat den Wechselcours nach preusischem Silbergeld von 1 Reichsthaler Cour. bis zu 2 ggr. Stücken regulirt. Der Uso ist 14 Tage und der halbe Uso 8 Tage nach der Acceptation. Die Wechselbriefe haben nur 3 Respekttage und wenn sie auf die Messen gestellet sind, gar keinen, sondern müssen an dem letzten Zahlungstag der Messen bezahlt oder protestirt werden.

Breslauer Ballen, so werden gewisse in Schlesien verfertigte Bettzeuge genannt, deren man sonderlich

3 Sorten hat. Zwillichballen, Leinwandballen und Schürzenleinwandballen. Sie halten 30 bis 36 Ellen und werden nach ihrer verschiedenen Feine zu 3 bis 6 Rthlr. verkauft. Sie sind gestreift, aber es giebt auch solche, in welche Figuren eingewebt sind und niederländische Ballen heißen. Die Breslauer mit Blumen sind die besten, und gehen viele nach Hamburg. Sie werden in Blauballen, Leinwandballen Schachwitz und gezogene Ballen eingetheilt.

Breslinge, s. Erdbeeren.

Bretagnes, eine Art Leinwand, die in der Provinz Bretagne fabricirt und stark nach den kanarischen Inseln versendet wird. Sie wird auch in Deutschland, z. E. in der Lausitz verfertigt und in Menge an entfernte Oerter vertrieben. Vielleicht hat die weiße schlesische Leinwand dieses Namens daher ihren Ursprung. Sie wird von verschiedener Güte, in der Breite von 5, 5½, 6 bis 7 Viertel und 12 schlesische Ellen lang gemacht und in Küsten von 125 Stück gepackt. Jede Küste steigt um ein weniges in der Güte und 500 oder 1000 Stücke machen gemeiniglich ein Sortiment aus. Sie gehen stark nach Spanien. Zu Cadix werden die 5½ und 6 Viertel beym Zoll auf 1000 Maravedis und die 7 Viertel auf 1250 Maravedis Kupfermünze, sie seyen grob oder fein, geschätzt, der vierte Theil des Betrags davon abgezogen, von dem Rest $27\frac{17}{25}$ p. c. Zoll berechnet und der Belauf zu 64 Marc p. Real in Silbermünze reducirt. In Hamburg werden sie nach dem Unterschied ihrer Feine von 3 bis 7 Mark Banko das Stück bezahlt.

Bret, **Diele**, **Planke**, lat. *Asser*, fr. *Planche*, (doch heißt an manchen Orten das Diele, was man sonst Bohle nennt) ist eine Tafel von Holz, welche vielmal breiter als dicke ist, und ordentlicher Weise durch die Säge geschnitten wird. Ich sage ordentlicher

cher Weise, denn in einigen Gegenden herrscht noch der nicht zu duldende Mißbrauch, daß der Bauer, welcher ein Brett nöthig hat, einen Baum fällt, und auf beyden Seiten so lange behauet, bis er einem Brett ähnlich wird, oder er durchs Spalten eines Blockes höchstens zwey Bretter erhält. Aber ausser dem wird ein Brettstock (s. davon Sägeblock) entweder durch Menschenhände vermittelst einer Säge in Bretter zerschnitten, (s. Holzschneider) oder welches noch besser und so wohl in Ansehung der Kosten als der bessern Beschaffenheit der Bretter vortheilhaft ist, auf einer Sägemühle (s. diesen Art.) in so viel Bretter getheilt, als es der Stamm leidet. Die 4 theils an den beyden Seiten des Blocks theils oben und unten abgeschnittene Bretter, durch deren Absonderung er erst viereckigt wird, heißen Schwarten, und die nächsten daran, die noch etwas von der Baumkante behalten, Schwartenbretter. In Ansehung der Dicke theilt man sie ein in Bohlen (Dielen)2 und mehr Zolle dick; in Bretter oder Beschlagbretter, ¾ oder 1 Zoll dick und etwas darüber, und in Herrenbretter, die noch dünner, und den Tischlern oder Schreinern zu mancherley Arbeit nöthig sind. Der Länge nach werden sie nach den Schuhen benannt, die sie halten, auch wohl nach Länge, Breite und Dicke zugleich bestimmt. In solcher Rücksicht nennt man diejenigen Spindebretter, die 6 bis 9 Ellen lang, 12 bis 15 und mehr Zolle breit und zwischen 1 und 1½ Zoll dick sind, da die gemeinen Bretter nur 8 bis 10 Zoll Breite und ¾ oder 1 Zoll Dicke haben. Nach dem Gebrauch, den man davon machen will, benennt man sie ebenfalls, und es giebt daher Baubretter, Gerüstbretter, Bodenbretter, Fasebretter, Füllbretter u. d. g. Diejenigen, welche noch auf beyden Seiten die Rinde des Baums haben, und also ungleich sind, weil man oben und

unten am Block die Schwarten und Schwarten- oder Seitenbretter nicht weggenommen hat, heißen ungesähmte, und die entgegengesetzte gesähmte. Es ist leicht einzusehen, daß es nicht vortheilhaft sey, sie nach der erstern Art zu schneiden, weil man an jedem Klotz dadurch 2 Schwarten und 2 Seitenbretter verliehrt und dem Tischler oder andern Arbeitern die Mühe, die Seiten erst gleich zu hauen, theuer genug bezahlen muß. In Absicht auf die Holzarten unterscheidet man fichtene, tännene, föhrene und kienföhrene oder kieferne, eichene, lindene, erlene, ahornene, büchene, rüsterne, nußbäumene u. s. w. Die nußbäumene werden zu vorzüglich schönen Arbeiten gebraucht. Die eichenen zu Kästen, Thüren, Fensterrahmen u. d. g. Die büchenen und ahornenen zu Tischblättern, die birkenen zu musikalischen Instrumenten, die erlenen zu Fischkästen und andern Dingen, die in der Nässe seyn müssen, die rüsternen zu Wasserschaufeln der Müller, die tännenen meistens nur zu geringen Arbeiten, die aspenen und lindenen zu Tischblättern und Modellen, die fichtenen zu Fußböden, Kornböden, worzu auch die kiefernen taugen u. s. w.

Es geschiehet ein starker Handel mit Brettern. In Deutschland erhält man sie aus den Holzländern, z. B. dem Thüringer- Harz- Franken- Böhmer- Spessart- Schwarzwalde in Menge; wie auch in vielen andern Gegenden, in welchen Sägemühlen angetroffen werden, wiewohl auch manche derselben kaum den Distrikt um sich her damit versorgen können. Es kommen aber aus Dännemark, Norwegen und Schweden ebenfalls viele Bretter, welche letztere in ganze und halbe Bodenbretter, ordinaire nordländische, westerwyckische, kalmarische und gothländische eingetheilt, und die ausgeschossene Wrackgut genannt werden. Nußbäumene erhält man aus Frankreich

und

und Preußen, da in Deutschland dieser Anbau zu sehr vernachläßiget wird, und man macht daraus, sonderlich in Lübeck und Hamburg sehr schöne Arbeiten. Sie werden nach dem Fußmaase verkauft. Im übrigen aber kauft man die Bretter nach Dutzenden, Mandeln und Schocken, und richtet ihren Preiß nach der Holzart, nach der Länge, Breite und Dicke, und nach ihrer Schönheit ein.

Es giebt in der Haushaltung verschiedene Geräthschaften, die mit dem Namen Brett bezeichnet werden, und unter ihren eigentlichen Benennungen nachzusehen sind. Ob es vortheilhafter ist, Sägblöcke zu verkaufen oder sie vorher zu Brettern zu schneiden; wo und in welchen Fällen Sägmühlen mit Nutzen angelegt werden können; wie sie vor Fäulnis und Wurmstich zu bewahren und das Werfen derselben zu verhindern sey, wird bey diesen Wörtern vorkommen.

Bretbeuten sind so viel als aus Brettern verfertigte Bienenkästen.

Bretterdächer, s. Dach.

Bretternägel, Bretterspicker sind vier- und dreyzöllige viereckigte eiserne Nägel, worunter die zu den Fußböden bestimmten kleine Köpfe haben. Sie sind nach dem Unterschied der Größe ganze und halbe.

Bretmeister ist der oberste Geselle bey der Wittwe eines Schuhmachers, der auf dem Brett das Leder für die andere zuschneidet, welches sonst dem Meister zukommt. Man nennt ihn an manchen Orten auch Brettschneider. Bey den Schneidern heißt er Tafelschneider.

Bretmühle, s. Sägmühle.

Bretstamm, s. Sägeblock.

Brettung heißt bey den Steinhauern und Zimmerleuten eine aus Brett geschnittene Lehre zu einem Stein oder Holz.

Bretzel, s. Pretzel.
Brezollee, s. Bressolles.
Bricette, eine kleine, länglichte, oben und unten spitzig auslaufende grünlichgelbe Pflaumensorte.
Bricke, s. Lampreten.
Brief ist ein schriftlicher Aufsatz, der die Stelle einer Unterredung abwesender Personen vertreten soll. Man kann diese Art, sich zu erklären, bey keiner Lebensart wohl entbehren; aber eine Anweisung darzu zu geben, ist hier der Ort nicht. Wenn ein Kaufmann Briefe erhält, so legt er sie, nachdem sie gelesen sind, der Länge nach zusammen, und schreibt auf den Rücken den Namen derer, von dem sie sind, den Ort, das Datum, die Zeit des Empfangs, und läßt sie auf dem Pult liegen, bis sie beantwortet sind, da er denn den Tag der erlassenen Antwort ebenfalls dabey anmerkt, und sie in ihren Fächern verwahrt, so wie Wechselbriefe und Obligationen in einem verschlossenen Schreibpult aufbehalten werden. Zu Ende des Jahrs bringt man die Briefschaften in noch genauere Ordnung, rubricirt und legt sie in einer darzu bestimmten Kiste oder andern bequemen Orte bey. Die Briefe der Kaufleute sind mancherley, als Einkauf- Kommißions- Verkaufs- Bericht- Warnungs- Versendungs- Fracht- See- Kredit- Vollmachts- Zeugnis- Anschlags- Wechsel- Bodmerey- Schuld- Mahnbriefe u. d. g. davon die wichtigsten in ihren Arten beschrieben werden. Die Unterschrift geschiehet oft im Namen des Kaufmanns von einem Buchhalter, es soll aber alsdann das Zeichen pr. (pro) dabey stehen. In wichtigen Geschäften unterschreibt der Herr selber, welche Unterschrift Firma heißt (s. den besondern Artickel Firma) und es ist daher nöthig, daß der Korrespondent die Hand desselben kenne. Die Rechtsgelehrten sind von dem kaufmännis. Schreiben der Meynung, daß, wenn

sie

sie für bekannt angenommen worden, sie wie andere öffentliche Instrumente, einen völligen Beweis haben, sonderlich in Handelsstädten.

Briefkopey- oder Briefkopierbuch ist das Buch der Kaufleute, darinnen ihre Briefe an andere, die ihre Angelegenheiten betreffen, eingeschrieben werden. Oben steht der Name dessen, an den der Brief gerichtet ist, (auch wohl bey Standespersonen das erstemal der Titel, den man gebraucht, damit man in der Folge ihn wieder nachsehen könne) der Ort seines Aufenthalts und das Datum; jedes Blatt wird paginirt und die Briefe in dem hinten befindlichen Register angezeigt. Wo mehrere Kopierbücher nöthig sind, kann man entweder in dem einen die Briefe von A bis L und im andern die von M bis Z eintragen, oder das eine durchpaginiren, und im 2ten die Zahl fortlaufen lassen, um ein allgemeines Register darüber zu halten. Der Nutzen eines solchen Buchs ist auffallend genug. Man kann zu allen Zeiten finden, wann und was man geschrieben, was für Waaren, Preise, Wechselkourse man berichtet, welche Vorschläge man gethan hat. Man kann bey vorfallenden Streitigkeiten Beweise daraus führen und auf der Post verlohrne Briefe daraus wieder ersetzen u. s. w. Einige spanische und portugiesische Kaufleute fangen ihre Briefe mit der Abschrift des vorigen an, wann derselbe noch nicht beantwortet worden ist. Von Wechselbriefskopierbüchern handelt ein eigener Artickel.

Briefgüter. So nennt man diejenigen Güterstücke, die ein Gutsherr oder Landesherr an seine Unterthanen auf lebenslangen Temporalbestand gegen einen jährlichen Pacht an Früchten und Erlegung eines bestimmten Laudemium verleyhet. Dieser Bestand ist unter den Temporalbeständen ordentlicher Weise der längste, und da sich derselbe mit dem Le-

ben des Pachters endigt, so ist er von der Erblenhe unterschieden. Man hat dabey die Absicht, die Domainen besser zu benutzen, als durch den ordentlichen Pacht; die Wirthschaftsgebäude verkauffen, mit einer Steuer oder Grundzins belegen und deren Unterhaltung erspahren zu können, den Unterthanen, der weis, daß er diese Güter lebenslang zu geniesen hat, zu wichtigen Verbesserungen aufzumuntern, die Bevölkerung, so wie die Vergrösserung des Viehstandes zu befördern, indem man große und weitläuftige Güter in mehrere Briefgüter zertheilt, dem Landesherrn die Last und Gefahr der Administration oder auch der Verpachtung zu erleichtern, die Kosten zu vermindern und dem Unterschleif, der nie ganz verhütet werden kann, mehr vorzubeugen. Es läßt sich aber auch bey dieser kammeralistischen Operation der Nutzen des Landesherrn mit dem Besten des Unterthanen verbinden, besonders wenn man von Seiten der Herrschaft das Laudemium nicht gleich allzuhoch ansetzt, und sich mit dem nämlichen Betrag, den der Pacht abgeworfen hat, und der aus Verbesserung der Güter, vermehrter Bevölkerung und andern eben angeführten Aussichten fliesenden Vortheilen begnügt, bey einem Sterbefall gegen Erlegung des alten Laudemium die Güter ebenfalls in der Familie läßt, besonders wenn der Verstorbene sich in Meliorirung derselben hervorgethan hat, keine Schwierigkeiten macht, wenn z. B. der Vater sie nicht auf sich, sondern auf den Namen eines minderjährigen Kindes einschreiben lassen will, und ihm also die Unternehmung auf alle Art erleichtert. Und an Orten, wo es dem Unterthanen an Gütern fehlt, oder die eigenen sehr mit Abgaben belastet sind, wird ihm die Uebernehmung eines Gutes ohne Kapitalauslage und gegen eine unveränderlich gesetzte Abgabe nicht anders als willkommen seyn.

Es

Es geschiehet aber solche Verwandlung in Briefgüter ungefähr auf diese Art: Man theilt sämtliche Grundstücke mit Zuziehung der Feldvorsteher und Ackerverständigen in so viele Theile als man will, nur daß sie auch in Rücksicht auf gute, mittlere und schlechte Aecker und Wiesen möglichst gleich gemacht werden, schlägt den bisherigen Pacht auf sämtliche Theile aus und macht die Bedingungen bekannt, worauf das Laudemium jedes Looses vom Anfang bis zum Ende ausgebotten und jedesmal dem Meistbietenden überlassen wird. Ich habe die Sache bisher so vorgetragen, wie sie von den Vertheidigern dieser mit so viel Beyfall aufgenommenen kammeralistischen Einrichtung betrachtet und vorgestellet wird, und mich dünkt, man wird gestehen müssen, daß solche Art vor der gewöhnlichen Verpachtung beträchtliche Vorzüge habe, ob sie gleich mit derselben einige Inkonvenienzen gemein hat. Indessen verdienen vielleicht doch folgende Fragen einige Erwägung: ob nicht der daraus fließende Vortheil mehr eine Folge der Zerschlagung großer Güter, die auch beym eigentlichen Pacht möglich ist, als ihrer Umwandlung in Briefgüter sey? ob das Laudemium als ein wesentliches Stück derselben betrachtet werden müsse, und vortheilhafter sey, als das höchste Gebot des jährlich zu entrichtenden Pachts? ob nicht Fälle kommen können, da man die Verkaufung der Wirthschaftsgebäude zu bereuen Ursach hätte, und dieses durch ebenmäßige Verpachtung derselben verhütet werden könne, wodurch man sich die Möglichkeit erhielte, die Güter selbst zu administriren, wofern die Umstände es nothwendig machten u. d. g. m. es erlaubt aber hier der Raum nicht, dies alles weitläuftig zu untersuchen!

Briefporto ist der Preiß, um welchen die Briefe auf Posten oder durch Boten versendet werden. Er ist durch

durch Verordnungen vest gesetzt, und diese sind an den meisten ansehnlichen Orten gedruckt zu haben. Gemeiniglich zahlt man für einen gedoppelten Brief $\frac{1}{4}$ mehr, als für einen einfachen, und für ein Paquet, das 2 Loth schwer ist, $\frac{1}{3}$ mehr, doch ist zuweilen das Porto für einen gedoppelten Brief und eine Unze oder 2 Loth einerley. Ueberhaupt ist die Einrichtung so gemacht, daß nähere Briefe die entfernten zahlen helfen, so daß öfters ein Brief der nur 2 Posten lauft das Drittel von dem kostet, der 16 Posten weit geht und die Hälfte von einem auf 12 Posten. Wer wünscht, daß seine Briefe nicht liegen bleiben, und daß er nicht durch unredliche Leute, durch die sie bestellt werden, betrogen werde, der hat Ursache, so wohl wegen des Preises, als auch, welche Briefe nothwendig bezahlt werden müssen, sich genau zu erkundigen, weil sonst, wenn es im letztern Fall versehen würde, die Briefe auf der Post zwar angenommen, aber nicht fortgeschickt werden.

Briefportobuch ist in solchen Handlungen, die nicht allein für eigene Rechnung getrieben werden, sondern wo man auch andere in Kommißion, Spedition und andern Gelegenheiten bedient, ein Buch, gemeiniglich in gebrochen Folio, paginirt und mit einem Register versehen, darein die Namen der Kommittenten verzeichnet sind, um sie im Buch finden zu können. Es wird darein alles ausgelegte Briefporto unter dessen Namen mit Bemerkung des Tages und ob der Brief von ihm oder an ihn, oder von oder an andere in seinen Angelegenheiten geschrieben worden ist, so wie andere kleine Auslagen, die nicht gleich berechnet werden können, aufgeschrieben. Wenn nun solches Porto berechnet wird, summirt man es im Portobuch, mit darunter gezogenem Strich, und Beysetzung des Tages, daran es geschah, welches dann ins Memorial und Journal eingetragen wird.

Brief=

Brieftasche, fr. *Porte-feuille*, *Porte-lettre*, ist eine bekannte, gemeiniglich von Leder verfertigte kleine Tasche, darinnen man Briefe, Wechsel und andere wichtige Papiere, besonders auf Reisen, bey sich führen kann. Sie ist meistens auch mit Bleystift und Schreibtafel versehen.

Brigantine, lat. *Navis actuaria minor*, fr. *Brigantin*, ist ein leichtes Fahrzeug mit Seegeln und Ruderbänken, deren es an jeder Seite 10 bis 15 hat, aber ohne Verdeck, mit niedrigem Bord und kleiner als eine Galiote.

Brignolen, s. Pflaumen.

Brillant, s. Diamant.

Brillonet, *Demi-brillant*, s. ebendas.

Brillantstoff ist die Gattung reicher Stoffe, worein ein broschirter Blumen Lahn kommt, der mit Glas d. i. mit Gold oder Silber besponnener Seide, weitläuftig umwunden wird.

Brillanttaft ist eine Art figurirten Tafents, da die eingewebte Figur ein Kreuz vorstellt, in dessen Ecken so wohl, als an seinen vier Enden kleine Vierecke oder Quadrate, (Carreaux) erscheinen. Grund und Figur bestehen aus eben derselben Kette, der Taft ist folglich einfärbig und gehört zur glatten fasonirten Arbeit.

Brille, lat. *Conspicillum*, *Perspicillum*, *Oculare binoculum*, fr. *Lunettes*, ist ein allzubekanntes Werkzeug, das keiner Beschreibung bedarf, und, wie es ziemlich erwiesen ist, noch vor dem Jahr 1300. erfunden worden. Die Brillen dienen, das Gesicht zu stärken, oder das Bestimmte zu sehen, was man ohne sie nicht genau genug beobachten könnte, wie auch um die Augen zu konserviren. Versuche ergeben am leichtesten, welche Gläser sich fürs Auge schicken, nur muß man unter den brauchbaren immer die wählen, die am wenigsten konvex sind, weil das

das Auge dadurch mehr zum nähern Sehen gewöhnt wird, und also um so länger dauren kann, denn die Weitsichtigkeit vermehrt sich ohnehin mit dem Alter. Hieraus siehet man zugleich die Ursache, warum man nicht bey einer Brille bleiben kann, sondern nach und nach sie mit andern, die etwas erhabener geschliffen sind, verwechseln muß. In einem gewissen Verstand sind also alle die zugleich Konservationsbrillen, die nach Maasgabe der Beschaffenheit des Auges weniger konvex sind, und dasselbe zwingen, so nahe als möglich zu sehen, dann sie widerstehen der Vergrößerung des Fehlers, der ohnehin mit den Jahren sich immer mehr zeigt; und es kann also auch eine und ebendieselbe Brille ein junges Auge zu Grunde richten und ein altes stärken und konserviren. Soll es aber eine eigene und besondere Brille seyn, der man diese leztere Eigenschaft zuschreibt, so kann der Unterschied nur darinnen bestehen, daß die Gläser aus guter Masse, akkurat geschliffen und mit Fleiß polirt sind, damit sie die Strahlen nicht irregulär brechen, daß sie eine Farbe haben, die solche dem Auge erträglicher macht, z. E. grün, und daß sie aus ebenen und gleichdicken Gläsern bestehen, die blos die Strahlen schwächen, damit das sonst gute Gesicht nicht durchs heftige Licht geblendet werde und Schaden nehme. Das leztere ist die Haupteigenschaft der Konservationsbrillen. Man hat auch Fernbrillen für solche, die kurzsichtig sind, um in die Weite sehen zu können, und die Gläser derselben sind nicht erhaben, sondern vertieft.

Die Brillengläser müssen sorgfältig in eigenen auf jede Art derselben eingerichteten kupfernen Schüßeln geschliffen werden, und es geschieht dies sonderlich in Augsburg, Nürnberg und Prag; die venetianischen aber sind die besten, auch die englischen und pariser vorzüglich gut. Die Einfassung derselben ist Metall, Horn,

Horn, Elfenbein, Holz u. s. w. und es ist zu vermuthen, daß solche Brillen, welche eine breite Einfassung und ein Glas im Durchschnitt von etwa ½ Zoll hätten, dem Auge weit vortheilhafter wären, da sie den allzugroßen Ueberfluß des Lichtes hinderten, und doch breit genug blieben, um ein gehöriges Feld übersehen zu können. Dieser Versuch ließe sich auch leicht mit einer ordinairen Brille machen, um deren Rand man schwarzes Papier so weit auf dem Glase aufleimte, daß oben angegebene Oefnung übrig bliebe.

Brillenmacherleder. Der Brillenmacher nimmt die Häute ganz naß, wie sie aus den Aeschern kommen, und schneidet sie zu Einfassungen oder Ringen zu den Brillengläsern. Diese Häute werden 4 bis 5 Monate in den Kalkäschern behandelt, dann mit Nägeln stark auseinander gespannt, daß sie keine Falten geben, und wenn sie auf solche Art getrocknet sind, und dickem Pergament gleichen, ungefähr 1½ Linien stark, zerschneidet man sie mit runden und scharfen Eisen zum Gebrauch.

Brindoyn, Brindones. So nennt man eine gewisse ostindische Frucht, die von aussen röthlicht, innen blutroth, und von saurem Geschmack ist. Die Indianer bedienen sich derselben zur Speise, und man bringt sie zuweilen getrocknet nach Europa. Die Portugiesen handeln damit, und brauchen die Schale zum Eßigmachen und die Frucht selbst zum Färben.

Brink, ein niedersächsisches Wort, das einen Rain zwischen den Aeckern, grünen Hügel und zuweilen jeden grünen Platz anzeigt.

Brinksitzer, s. Häusler.

Brins sind gewisse Arten von Hanfleinwand, die in Champagne fabricirt werden.

Brinse sind Käse, die in Ungarn und Oberschlesien gemacht, in Fäßchen eingeschlagen und also verhandelt werden. Sie sind von sehr starkem Geschmack und Geruch, und man hält die Wallachischen für die besten.

Brionne, eine Art von weißer und ziemlich klarer Flachsleinwand, $\frac{2}{3}$ oder $\frac{7}{8}$ breit und 100 bis 124 pariser Ellen lang, die in der Normandie, vornämlich zu Beaumont, Bernay und Brionna gemacht wird.

Brische, ein großer hölzerner Hammer in den Kupferhütten, mit welchem die Kupferscheiben glatt geschlagen werden.

Brißlauch, s. Lauch.

Britanias, s. Leinwand.

Britsche, s. Pritsche.

Brixensäule wird bey Hammerwerken die Stütze oder Säule genannt, worauf der Drambaum ruhet.

Broad pieces ist eine goldne Münze in England, die 24 bis 26 Schilling Sterling gilt, d. i. 19 bis 20 Mark lübisch, oder $7\frac{1}{2}$ bis 8 Thlr. Konventionsmünze.

Broc ist in Frankreich ein Maas zu flüßigen Sachen, und hält 2 pariser Pinten.

Brocat, Brocard, Brocad, fr. *Brocard*, hieß ehedem ein Zeug, dessen Aufzug so wohl als Eintrag von Gold oder Silber oder von beyden zusammen gewebt war. Nachmals brauchte man diesen Namen auch von denen, darein man Seide mengte, um die goldne und silberne Blumen desto mehr zu erhöhen. Itzt erhält aber jeder seidene Zeug, Gros de Tours, Atlas, und selbst Taft diesen Namen, wenn er nur mit einigen Blumen oder Zierrathen bereichert ist, die Gold oder Silber bey sich führen; daher man zum Unterschied diejenigen, welche einen gold-

goldnen oder silbernen Grund haben, goldne oder silberne Brocate nennt. Sonst kamen sie blos aus China und Persien zu uns, und die leztern heißen Zerbose, und sind dreyerley: einfache, doppelte oder Orraye, d. i. Zeug mit 2 rechten Seiten, und Machruely oder goldne Sammete. Unter den glatten und einfärbigen seidenen Zeugen findet man auch viele, die mit Farben gemahlt und so gar mit Gold und Silber, das sie mit Formen und Gummiwasser auftragen, erhöhet, und schwer von wahren Brocaten zu unterscheiden sind.

Man fabricirt izt aber auch in Holland, Italien, Frankreich, Genf und verschiedenen Orten Deutschlandes schönere, obgleich leichtere Brocate, als selbst in China und Persien. Die darzu erforderlichen Weberstühle heißen Broschirstühle, und man kann bey denselben nichts als Sempel und kleine Kegel brauchen. S. Broschiren.

Brocatell ist eine Nachahmung des Brocats von Baumwolle oder grober Seide, und dient zum Tapeziren der Zimmer. Ehemals wurden die venetianischen für die besten gehalten, nun aber macht man sie eben so schön in Frankreich und Deutschland z. B. zu Berlin, Weißenfels rc. Eine andere Gattung geringer Zeuge, Ligatum oder Mazeline, führt zuweilen eben diesen Namen. Jngleichem wird er einem bunten, dreyfärbigen Marmor beygelegt, der in Jtalien und in der Schweiz angetroffen wird und beym Bauen zu Fußböden, Verkleidung der Treppen und andern Zierrathen gebraucht werden kann. Die Abgänge werden hie und da zerstossen unter den Bewurf statt des Sandes genommen, da sie sich gut mit dem Kalk binden. Endlich ist auch eine Jaspisart unter dem Namen Brocatstein bekannt, (Brocatella) die einige für den thebaischen Marmor

der Alten halten, und die von manchen zu den Porphyrarten gerechnet wird.

Broccoli, fr. *Brocoli*, ist eine aus Welschland zu uns gekommene Kohlart, von dreyerley Sorten, römischen oder purpurrothen, neapolitanischen oder weissen, und braunen oder schwarzen. Der letzte ist der dauerhafteste und kommt am besten in der Kälte fort, wächst sehr hoch, daher man die Erde um den Stengel häufen muß, bringt aber keine so vollkommene Häupter, wie der römische und ist überhaupt schlechter. Man isset nur die Stengel und das Herz davon. Der weiße ist sehr zärtlich und wird daher in unsern Gegenden nicht stark gebauet; er macht weiße Köpfe, die denen des Blumenkohls ähnlich sind und sich wie selbige verspeisen lassen. Der rothe bekommt große Häupter, die sich in der Mitte der Pflanzen gleich einem Büschel von Knospen zeigen. Man nimmt die Rinde der Stengel vorher weg, ehe man sie kocht. Sie geben übrigens dem Spargel nicht viel nach.

Man säet den Broccoli gegen das Ende des May oder zu Anfang des Junius, (den schwarzen in der Mitte des Maymonats) in feuchten Boden, versetzt die Pflanzen, wenn sie 8 Blätter haben im Beete, wie den gemeinen Kohl, und dann können sie in der Mitte des Julius zum letztenmal in ein wohl verwahrtes Feld, aber nicht unter Bäume, die sie betropfen, gesetzt werden, und zwar 2 Fuß voneinander. Ein leichter, gut gedüngter Boden ist für sie am zuträglichsten und fleißiges Giesen nothwendig. Im December bekommen sie Köpfe und man kann sie, besonders wenn man zu unterschiedenen Zeiten Pflanzen versetzt hat, bis in den März brauchen, da sie anfangen in den Saamen zu gehen. Wenn sie zu bald in die Höhe schiesen wollen, so kann man sich, wie bey allen Kohlarten, des Mit-

tels bedienen, daß man unter den ersten Blättern einen Pfriemen durchsticht und das Loch mit Roggenstrohhalmen ausfüllet, da denn der Saft seine Richtung verändert und sich mehr in die Seitentheile verbreitet. Zum Saamen nimmt man die schönsten Köpfe, läßt nur den Hauptstängel wachsen, indem man die untern wegbricht, und duldet in der Nähe kein Saamhaupt von irgend einer Kohlart.

Brocken heissen in der Baukunst unregelmäßig gestaltete Bausteine. Wenn sie klein sind, (Mauerbrocken) so braucht man sie zum Füllgemäuer, die größern aber, um Werkstücke und andere Bausteine daraus zu bearbeiten.

Brockenperlen, ungleiche, eckigte Perlen, aber doch von einer guten Größe. Sie stehen dem Werth nach zwischen Zahlperlen und Chartenperlen mitten inne.

Brod, ein Weingefäß von 2 Orthoft, worinnen der spanische Sekt zu uns kommt.

Brod, lat. *Panis*, fr. *Pain*, ist unter unsern gewöhnlichen Nahrungsmitteln das vornehmste und unentbehrlichste, dessen ein Mensch nicht leicht überdrüßig wird, da doch fast jede andere Speise, wenn er sie täglich genieset, ihm bald Eckel verursacht, und welches unserer Natur vorzüglich angemessen zu seyn scheint. Die Bestandtheile desselben sind: Mehl aus Getraidekörnern bereitet, Wasser, Sauerteig oder Hefen, und etwas Salz, und es wird durch verschiedene Bearbeitung und durch die Hitze des Feuers zu einem Nahrungsmittel zubereitet. Zuweilen kommt auch ein gewürzhafter Zusatz, als von Anis, Fenchel, Kümmel, Muskatenblumen, Koriander hinzu, aber man wird eines solchen Brodes, wo man es täglich genieset, eher überdrüßig. Es läßt sich beym Brod gleich beym ersten Anblick die Rinde, lat. *Crusta*, fr. *Croute*, und beym Aufschneiden

die Krume, lat. *Medulla*, fr. *Mie*, als 2 hauptsächliche Theile bemerken. Bey der Rinde unterscheidet man die obern und untern, Croûte de dessus et de dessous. Die obere Seite, wo es angeschnitten wird, nennt der Franzos etwas uneigentlich la Bouche und die untere Queue du pain.

Man hat sehr vielerley Arten von Brod, die ihren Ursprung theils der Bedürfnis, theils der Nachsicht für den Gaumen zu danken haben. Ich werde mich aber nicht auf alle, am wenigsten auf die gekünstelte Arten desselben einlassen, sondern mich nur auf einige Gattungen einschränken. Man theilt es nach der Form ein in runde, lange, große, kleine Brode rc. nach der Farbe in weißes, halb weißes und schwarzes; nach dem Gebrauch in Herrenbrod, Kommisbrod, Pferdebrod, Hundebrod u. s. w. nach der Zubereitung in Beckerbrod, Hausbrod, gesäuertes, ungesäuertes, Milchbrod, Zwieback u. d. g. m. nach dem Getraid in Roggenbrod, Gerstenbrod, Waizenbrod u. s. f.

Wenn das Brod gut seyn soll, so kommt es auf folgende Stücke an. 1) Daß es aus Mehl von einem guten Getraide verfertigt werde. Zum weißen ungesäuerten Brod soll eigentlich Waizen- oder Kernmehl, und zum schwarzen am besten Roggen- allenfalls auch Roggen- und etwas Gerstenmehl genommen werden. Von andern Materialien und Mischungen wollen wir hernach reden. Wenn unter dem Getraide Mutterkorn oder Kornzapfen, zu viel Trespen, Raden, Tollhaber, Windhaber und anderes Unkraut befindlich ist, so können nicht nur allerley widrige Eindrücke auf den Körper gemacht werden, sondern das Brod wird auch schwarz und schlecht. Wenn das Getraide durch anhaltendes Regenwetter eine schlechte Beschaffenheit erlangt hat, und zumal nicht sorgfältig gedörrt worden ist, so wird

das

das Brod speckigt, schwer, zäh und zum Schimmel sehr geneigt. Das Mehl vom ausgewachsenen Korn soll dadurch beym Backen verbessert werden können, daß man kurz vorher, ehe der Teig geknetet (eingemacht) werden soll, 2 oder 3 Hände voll Holzaschen, besonders von Buchen, in ein leinen Tuch gebunden, ins Wasser, welches zum Säuern warm gemacht wird, legt. Wann solches warm genug ist, nimmt man das Tuch mit der Asche wieder heraus, gieset 1 Glas Kornbrandwein ins Wasser und säuert den Teig, wie gewöhnlich, nur daß man ihn etwas steif macht. Noch führe ich beyläufig ein Mittel wider die Mulstrigkeit des Mehls und folglich des Brodes an. Man soll in den Teig, so bald er geknetet ist, 5 bis 6 Zoll breit voneinander tiefe Löcher drücken und mit Mehl anfüllen. Morgens nimmt man vor dem Umkneten dieses Mehl, welches das Mulstrige an sich gezogen hat, behende heraus. Es ist aber dasselbe nur noch für das Vieh brauchbar. 2) Das Mehl selbst soll von guter Beschaffenheit seyn, so daß es nicht Kleye bey sich führt, nicht vom langen Stehen erwärmt, ranzig oder gar mit Würmern besetzt ist. Ingleichem darf es nicht Sand vom Mühlstein bey sich führen, welches sich leicht ereignen kann, wenn derselbe frisch geschärft worden ist, oder sich bald zermalmet. Das Brod davon ist nicht nur übel zu essen, sondern auch höchst ungesund. S. Mehl und Mühlstein. 3) Der Teig muß gehörig angemacht und behandelt werden. Ordentlicher Weise nimmt man Nachts zuvor die Hälfte des zum Backen bestimmten Mehls und macht dieselbe im Backtrog mit der gehörigen Quantität Sauerteigs und warmen Wassers ein, da es denn durcheinander wohl gearbeitet wird, um alle Mehlknollen zu zerdrücken und das Mehl mit dem Wasser genau zu vereinigen. Dieses Geschäfte heißt auch Einsäuren, und

die Menge des Sauerteigs und Wassers lernt man am besten aus der Erfahrung, doch wird von altem Sauerteig mehr als von neuem erfordert, und zu einem feuchten oder fliesenden Mehl weniger Wasser. Wenn der Teig ungefähr 6 Stunden in mäßiger Wärme und bedeckt gestanden ist, wird er in die Höhe gehen, und nun frischt man ihn an, d. i. man mengt von dem übrig gebliebenen Mehl noch den dritten Theil unter denselben, gieset das noch erforderliche Wasser daran, und verfährt eben so, wie beym ersten Einsäuren, nur daß der Teig etwas stärker wird. Dann bleibt er wieder ein paar Stunden in mäßiger Wärme, und kommt aufs neue zum Aufgehen. Nun wird das übrige Mehl fast gänzlich hinein geknetet, und man behält blos zurück, was man zum Auswirken braucht. Dieses letztere geschiehet denn zuletzt, und das Brod kommt, wenn es noch ein wenig gestanden ist, in den Ofen. Man macht aber auch oft aus diesen 4 Operationen nur 3, indem man Nachts einmacht oder einsäuert, früh knetet und dem Brod zugleich das Salz giebt, und wenn der Ofen geheizt ist, auswirket. Gesetzt nun, daß bey diesen Beschäftigungen Fehler gemacht werden, z. B. man nimmt zu viel oder zu wenig Sauerteig, da es in dem einen Fall zu sauer wird und im andern nicht gehörig aufgeht, oder man arbeitet den Teig, besonders beym Kneten, nicht ernstlich genug, da es leicht speckigt wird, oder man nimmt zu viel Wasser, da man denn mehr Mehl, als seyn sollte, einkneten muß und das Brod zu veste macht, oder man wirkt aus, ehe es gehörig aufgegangen ist, in welchem Fall es schwer wird u. d. g. m. so bekommt man nicht das gute Brod, das man erwartete. 4) Muß man beym Auswirken des Brodes alle Fehler zu vermeiden suchen, um gutes Brod zu bekommen. Der Ofen muß die gehörige Hitze haben, welches man allenfalls daran erkennet, wenn

wenn man etwas Mehl darauf streuet und dasselbe weder weiß bleibt noch schwarz, sondern bräunlicht wird; er muß sorgfältig gereinigt seyn, daß nicht Asche und Kohlen sich an die untere Rinde anhänge; es muß das Brod seine bestimmte Zeit im Ofen zubringen, z. B. 3 Stunden, wenn es Brode von 12 Pf. sind, 2 Stunden bey achtpfündigen u. s. w. Wenn dieses nicht genug in Acht genommen wird, so kann das Brod verbrennen oder teigicht bleiben, oder aufspringen, oder Höhlungen unter der Rinde bekommen u. d. g. lauter Fehler, die es theils ungesund, theils weniger schmackhaft machen. 5) Wenn das Brod gebacken ist, so hat man noch einige Vorsicht bey Aufbewahrung desselben nöthig, um es gut zu erhalten. Es ist gefehlt, wenn man es so, wie es aus dem Ofen kommt, alsobald einschlieset, denn dadurch wird es schimmlicht oder mulstrig, und folglich unangenehm und zugleich ungesund. Das nämliche Uebel entsteht, wenn es an einem allzufeuchten Ort verwahrt wird und lange liegt. Man soll es also nach dem Backen erst auf einem freyen Platz kalt werden lassen, dann an einen Ort legen, wo es weder der Hitze noch der Feuchtigkeit zu sehr ausgesetzt ist und gerade so viel auf einmal backen, besonders im Sommer, als man aufzehren kann, ehe es schimmlicht wird. In der nämlichen Absicht sind in der heißen Jahrszeit kleinere Brode den allzugroßen vorzuziehen. Ist aber das Brod einmal schimmlicht worden, so ist es am besten, die davon angegriffene Stellen abzuschneiden, und das übrige, zumal in kleinern Stücken, an der Luft zu trocknen, da es eher genossen werden kann, wenigstens zu Suppen wohl zu gebrauchen ist, so wie das abgeschnittene dem Vieh, auf welches doch zum öftern etwas Getraide verwendet wird, gegeben werden kann.

Der Stoff zu dem Brode ist, wie schon angeführt worden, das Mehl, und zwar bey dem gemeinsten, d. i. schwarzen Brod, am besten von Roggen oder Korn. Weil aber derselbe nicht immer zureicht oder zu haben, auch beym Gebrauch nicht allezeit das wohlfeilste ist, so hat man auch andere Getraidarten, entweder allein oder in Vermischung mehrerer untereinander zum Brode genommen. Das gemeinste ist, Roggen und Gerste untereinander zu mahlen, und da man nach der im Leipz. Int. Bl. 1773. befindlichen Berechnung von 1 Scheffel Korn, welcher 149 Pf. wiegt, $166\frac{2}{3}$ Pf. Brod, von dem nämlichen Maas Gersten aber, oder 131 Pf. ungefähr $146\frac{2}{3}$ Pf. Brod erhält, so ist die Berechnung leicht zu machen, welches das vortheilhafteste ist. Nur wird das Brod allzu strenge, wenn unter den Roggen zu viel Gerste kommt. Man hat auch den Versuch mit Korn- und Habermehl gemacht. Wenn wir aber in Betrachtung ziehen, daß der Haber sehr gut seyn muß, um zu dieser Absicht verwendet zu werden, und daß man vermuthlich mit 2 Pf. gutem Kornbrod eben so weit kommen wird, als mit 3 Pf. Haberbrod, so scheint diese Art ausser dem Nothfall keine so große Aufmerksamkeit zu verdienen. Eine andere Vermischung ist diese, wenn man die Hälfte Korn mit $\frac{1}{4}$ Haber und $\frac{1}{4}$ Heidekorn nimmt, und es gilt vielleicht das nämliche Urtheil davon. Ich nehme den Nothfall aus, denn wo man nicht wählen kann, ist man mit dem gerne zufrieden, was man hat. Daher hat man in Zeiten der Theurung gesehen, daß nicht nur aus Haber oder Hülsenfrüchten, oder Kartoffeln, sondern auch aus Eicheln, Kastanien, Kürbissen, türkischem Waizen, allerley Wurzeln und Früchten, Baumrinden, Gesäme u. s. f. Mehl erhalten und, so wie auch aus Kleyen, Brod gebacken wurde, wenigstens in Vermischung mit

mit besserm Mehl. Da aber dieses ausserordentliche Fälle sind, so ziehen wir sie hier in keine weitere Betrachtung; so wenig als wir Sattelleder unter dem Artickel: Nahrungsmittel um deßwillen anzuführen Lust hätten, weil es vor der Zerstöhrung Jerusalems gegessen wurde.

Das Brod ist eine beynahe ganz allgemeine Speise, und der Gegenden sind nicht so gar viele, wo man nichts davon weis, und sich statt dessen mit getrockneten Früchten behelfen muß. Es ist auch eine der gesundesten und nahrhaftesten Speisen. Mit den Säften des Mundes und Magens vermischt, wird es in einen milchartigen Brey verwandelt, der mit dem Milchsafte des Körpers viele Aehnlichkeit hat, und zugleich hilft es das Fett mit dem Wasser vereinigen. Ich übergehe mit Stillschweigen, daß es auch zuweilen als Arzneymittel innerlich und äusserlich gebraucht werden kann. Soll es aber gesund seyn, so darf es nicht eine fehlerhafte Beschaffenheit haben, dergleichen oben gemeldet worden sind; nicht warm genossen werden, weil es zu einer kleisterartigen Masse und dichter im Magen wird; am allerwenigsten mit schädlichen Ingredienzien vermischt seyn; dergleichen der höchst nachtheilige Zusatz von Alaun ist, mit dem man das Brod weißer und vester machen will, ingleichem Mehlerde oder Mergel, ja so gar gesiebte Asche, Kreide und Gyps u. s. w. womit zuweilen gewinnsichtige Becker das Mehl zu vermehren suchen, unbekümmert, ob sie ihre Mitbürger vergiften. Man entdeckt dergleichen schädliche Zusätze, wenn man die Brodkrummen in kleine Scherben schneidet, und in einer großen erdenen Schüssel, mit vielem Wasser übergossen, eine Zeitlang auf gelindem Feuer stehen läßt. Wenn man Brod und Wasser sanft abgieset, findet man den unerlaubten Zusatz auf dem Boden, und das abge-

gossene, ganz eingekochte Wasser bringt den Alaun zum Vorschein. Von einer unvorsetzlichen Vergiftung des Brods, s. Bleyglätte.

Brod, (Commiß=) s. Kommißbrod.

Brod, (Pferde=) s. Pferdebrod.

Brodbänke sind die Tische und Gerüste, auch wohl öffentliche Gebäude, wo die Becken ihr Brod auslegen und verkaufen.

Brodbaum, Brodfruchtbaum, lat. *Artocarpus communis*, *Sitodium altile*, *Soccus lanosus s. capas*, *Gomo*, *Bakar*, *Soun*, *Sune*, *Soccun*, *Rimai*, *Soccun radja Indorum*, fr. *Arbre à pain*. Dieser Baum wird in vielen Gegenden Ostindiens, auf den moluckischen und philippinischen Inseln, in Sumatra, Java, Bandam, O'Thaheiti u. s. w. angetroffen, ist 40 bis 50 Schuhe hoch, allenthalben mit einem Milchsafte angefüllt, den er ausschwitzt, wenn man ihn verwundet, und mit länglichten, handförmigen oft schuhelangen Blättern, die mit tiefen Buchten versehen, oben dunkelgrün und unten bleichgrün sind, bedeckt. Er trägt männliche und weibliche Blumen, deren jene abfallen, diese die Frucht hervorbringen, welche 3 bis 4 Pf. schwer, fast so groß als ein Menschenkopf, länglichrund, mit einer netzförmigen dünnen Rinde bedeckt, inwendig weiß, fleischig, ohne sonderlichen Geschmack, mehlig und wässerig ist. Der Baum hat den größten Theil des Jahrs hindurch solche Früchte, welche büschelweiß zu hangen scheinen und häufig abgebrochen werden, ehe sie ganz reif sind. Die Einwohner schaben die Schale ab, zerschneiden sie in 3 bis 4 Theile, und backen sie in Gruben, die sie in die Erde machen, zwischen Lagen von heißen Steinen, da sich denn das äussere hellbraun und das inwendige sehr weiß, dem feinsten Brode gleich, zeiget, und die Stelle des Brodes vertreten kann. Es hält sich auf

auf solche Art etliche Tage. Um es aber länger aufzubewahren, wird diese gebackene Frucht zu einem weichen Brey zerschlagen, in einer bedeckten Grube gelassen, bis sie gährt und sauer wird, und dann in der Gestalt kleiner Brode gebacken. Die Blätter des Baums dienen, um Fische und Eßwaaren darein zu wickeln, wenn man sie braten will, das Holz, um Boote und anderes Geräthe zu verfertigen, der verdickte Milchsaft, um mit einem Zusatz von Zucker, Eyerweiß und Sagoumehl einen Leim zu machen, den das Wasser nicht durchdringt, und der zum Verstreichen der Fugen der Fahrzeuge gebraucht wird, und die abgezogene Rinde der jungen Bäume, eine Art Zeuge und feine Matten zu bereiten. Vom Indianischen Brodbaum, s. Sagou.

Brodschieber, Backschaufel, eine Art hölzerner, flacher Schaufeln, womit das Brod in den Ofen geschoben und wieder herausgelangt wird. Man hat sie nach dem Unterschied ihres Gebrauchs von verschiedener Größe und Form.

Brodschragen, Brodhänge, ist ein im Speisegewölbe oder der Speisekammer oben hangendes Gerüste, worein das ausgebackene Brod gelegt wird, um es vor Mäusen und anderm Ungeziefer zu bewahren. Es ist von verschiedener Gestalt, bald aus Bretern, bald aus Latten verfertigt, und die Hauptsache ist, daß es frey hange, und der Luft der Zugang nicht verwehrt sey.

Brodtaxe, s. Backprobe.

Brodvisitation, Brodschau, ist eine von der Polizey bey den Beckern angestellte Untersuchung des Brodes, da so wohl dessen Gewicht als Beschaffenheit erforscht wird. Da eine Vervortheilung bey einer so unentbehrlichen Sache, wie das Brod ist, dem Publiko sehr zur Last fällt und gleichwohl sich häufig genug ereignet, so ist in diesem Stück die Aufmerksamkeit

samkeit der Obrigkeit um so nöthiger. Soll aber eine solche Visitation dem vorgesetzten Zweck entsprechen, so muß sie niemal dem Becker zum voraus bekannt seyn, es muß nicht nur das Gewicht des Brodes, sondern auch die Beschaffenheit desselben, ingleichem des Mehls und der Früchte in Untersuchung gezogen werden, damit weder durch schädliche Ingredienzien noch durch verdorbene Materialien das Publikum leide. Um aber dem Becker auf der andern Seite nicht zu nahe zu treten, muß nicht altes, ausgetrocknetes, sondern frisches Brod gewogen werden. Wenn es zu leicht erfunden wird, so pflegt man es nicht nur zum Besten der Armen wegzunehmen, sondern auch Geld- und im öftern Betretungsfall auch wohl Leibesstrafen zu verhängen. Daß die Aufmerksamkeit der Polizey noch schärfer auf die Brodarten, die der Arme und der gemeine Mann zu seiner Nothdurft braucht, als auf Backwerke, die entbehrlicher sind, gerichtet werden müsse, scheint sich von selbst zu verstehen.

Brodwasser, ein Getränke, welches auf diese Art bereitet wird, daß man ein Stück Brodrinde über Kohlenfeuer röstet, in einen Krug Wasser legt und Citronenschalen hinzuthut. Es bekommt eine Weinfarbe und ist den Kranken zum Getränke dienlich. Eben diesen Namen legt man auch einer sehr guten Art wirtembergischen, bey Stetten im Ramsthale wachsenden Weine wegen seiner Farbe bey.

Brodzeichen ist ein gewißes Merkmahl, welches man dem Brod, ehe es gebacken wird, eindrückt, um es von anderm, das in dem nämlichen Backofen kommt, zu unterscheiden. Zuweilen sind auch die Becker gehalten, ihrem Brod ein gewisses Zeichen zu geben, daraus man sowohl ihren Namen, als auch dessen Gewicht zu erkennen im Stande ist, so wie in Frankreich und einigen Orten Deutschlandes ge-

geschieht. Es ist dieses ein sehr dienliches Mittel, die Polizey auf den Betrug eines Beckers aufmerksam zu machen, indem man ihm dergleichen bezeichnetes Brod, mit dem man Ursache hat, unzufrieden zu seyn, zuschicken und dem Haß entgehen kann, den ein Denunciant bey dem Betrüger sowohl als seinen Mitmeistern erregt.

Bröckeln. Diesen Ausdruck braucht der Steinbrecher, wenn ein Stein durch Frost, Hitze oder Wasser mürbe wird und zerfällt.

Brombeere, Bremen, Bromen, Brummelbeere, Kratzbeere, Rahmbeere, Roberbeere, Ruberbeere, Brummbeerstrauch, lat. *Roncea, Rubetum, Rubus*, fr. *Ronce*, ist ein nicht unbekanntes Gewächs, dessen mancherley Arten bald nach den Ländern, wie sie angetroffen werden, bald nach ihrer Gestalt und Beschaffenheit den Namen erhalten. Unserm Zweck gemäß haben wir hier blos von dem gemeinen Brombeerstrauch mit schwarzer Frucht zu handeln, der in Deutschland häufig genug angetroffen wird und wild wächst, besonders an Orten, die dem Pflug nicht unterworfen sind, als Hecken, Zäunen, Landstraßen, Hölzern, Gräben, Dämmen u. d. g. Er breitet sich sehr aus, da die laufende, zähe, fast ästige Wurzel in der Erde häufige und starke Keime treibt, die den ganzen Grund einnehmen und im folgenden Jahre blühen; auch die starken, eckigten, 2 bis 3 Ellen langen Stängel wurzeln überall ein. Diese Stängel sind bald gestreckt, bald stehen sie zwischen anderm Strauchwerk etwas aufrecht und haben gerade oder gekrümmte Stacheln, die auch in die Blattstiele, Blumenstiele und selbst in die Blumenkelche übergehen. Die untersten Blätter sind gleichsam bestäubt, und bestehen aus 5 ovallanzenförmigen, sägenartiggezähnten oder auch tiefer eingeschnittenen Blättchen, welche gedrängt stehen. Die

obern

obern bestehen aus 3 kleinern Blättchen, wovon das eine gleichsam aus 2 andern zusammen gewachsen oder in 2 Lappen getheilt ist. Die obersten Blätter sind öfter ganz einfach oder bis zur Hälfte in 2 Lappen getheilt. Die Blattstiele sind rauh und rundlicht. Sie blühen im May und Junius, auch wohl länger, und die Blumen stehen in einem Straus an den Gipfeln der Aeste beysammen, rosenfarbig und weiß. Die Beeren sind schwarz, den kleinen Maulbeeren ähnlich, denen sie auch am Geschmack nicht ungleich sind, wenn sie in fettem Erdreich wachsen. Man hat so wohl von den Blättern und Wurzeln als auch den reifen Beeren einen medicinischen Gebrauch gemacht, und besonders diese letztere als ein durstlöschendes und kühlendes Mittel, so wohl eingemacht, als auch mit Wasser zu einem Trank bereitet, angepriesen. Die unreifen Beeren getrocknet, gestossen und mit Wein vermischt, geben einen scharfen guten Eßig. Man bedient sich auch der recht reifen Beeren, die Franzweine zu färben; der Stauden, um lose Dämme, auf die man sie pflanzt, zu verwahren, damit das Vieh nicht darunter laufe und sie zertrete; ingleichem Oefnungen in Hecken zu verstopfen; des Holzes, um vorzüglich gute Kohlen zum Pirschpulver zu erhalten u. s. w.

Da sich aber dieser Strauch durch Saamen, der aus länglichten kleinen Körnern besteht, und sich durch Wurzeln von selbst nur allzusehr vermehrt, so ist die Frage für den Oekonomen wichtiger, wie man ihn ausrotten, als wie man ihn fortpflanzen könne. Besonders siehet ihn der Landmann auf seinen Kornfeldern nicht gerne, denn ob er wohl seine Nahrung aus der Tiefe und nicht aus dem obern gedüngten Boden hohlt, so verdränget er doch die schwächern Kornfrüchte. Das Umpflügen scheint aber nicht hinlänglich zu seyn, um ihn zu vertreiben, denn so-

wohl

wohl die in der Erde gebliebene Wurzeln, als auch die Ranken, welche beym Umackern an dieselbe kommen, schlagen leicht wieder aus. Man muß also die Wurzeln, wo möglich ausgraben, und beym Pflügen die Ranken mit einem Hacken ablösen, auch wohl die noch zurück gebliebenen Wurzeln mit ungelöschtem Kalk besäen und Wasser zugiesen, damit sie zum weitern Trieb untüchtig gemacht werden. Doch zweifle ich selbst an der Wirksamkeit dieses vorgeschlagenen Mittels, da der ungelöschte Kalk noch viel zartern Pflanzen nicht schadet, er müßte dann in so großer Menge ausgestreuet werden, daß er die Wurzel verbrennen kann.

Bromhühner, eine Art wilder Vögel, fast noch einmal so groß als die Haselhühner, die sich gerne in der Nähe der Brombeerstauden aufhalten. Der Hahn hat große Augenbraunen, am Hals bläulich schillernde, am Leibe schwarze und an den Flügeln mit etwas weißen vermischte Federn. Die Henne, etwas größer und länger, als eine mittelmäsige Haushenne, hat eine etwas lichtere Farbe, einen schwarzen, auch gleich getheilten Schwanz und rauhe Schenkel, woran die Federn schwärzlich und mit weißen gesprengt sind.

Bronnen, s. Brunnen.

Bronze ist eine Vermischung der Metalle, da das Kupfer den vornehmsten Theil ausmacht und Silber, Gold und Eisen ausgeschlossen ist. Z. E. Glockenspeise von Kupfer, Zinn und Meßing; Glockenmetall der Rothgieser von Kupfer, Zinn und Arsenick; Metall der Stuckgieser von Kupfer, Zinn und Meßing, aber in anderer Proportion, als bey der Glockenspeise, Glaserz zu Statuen oder andern Figuren, da man zum Kupfer ungefähr den 8ten Theil Zinn nimmt. Auch die Alten hatten Bronze, die man zum Theil heut zu Tage nicht mehr nachmachen kann.

Bronziren heißt so viel als Bronze auftragen, um allerley Figuren und Gefäßen von Gyps oder anderen Materien, das Ansehen der Anticke von Bronzen zu geben. Es geschieht, indem man zart zerriebenes Meßing oder Kupfer, nachdem man einen Grund von Oelfarbe gelegt hat, mit dem Pinsel aufträgt. Um das Eisen zu bronziren, streicht man mit einem Pinsel eine gelbe Beize (Mordent) auf, welche von Judenpech und Malerfirnis, darunter Wasserbley gemischt ist, gemacht und mit Terpentinöl verdünnet wird. Wenn diese halb trocken ist, daß die Bronze darauf fressen kann, so streuet man solche mit einem Fuchsschwanze darüber her, und reibt es dann mit einem neuen Borstenpinsel ab, da denn die überflüßige auf dem Mordent nicht haftende Bronze auf ein darunter gehaltenes Papier fällt. Woferne das Eisen polirt ist, muß man es, nachdem es recht warm gemacht ist, mit einem in Eßig getauchten Lappen anfeuchten, damit solcher die Politur fresse. Die Bronze kann keine Feuchtigkeit ertragen, sondern wird davon grünlicht, und behält ihren Glanz nicht über 10 Jahre, da sie denn wieder erneuert werden muß.

Brosamen. Mit diesem Namen wird eigentlich der Theil des Brodes belegt, welcher nicht Rinde ist. Aber überhaupt versteht man auch oft darunter die abgefallenen Stücke vom Brod, (Brocken) die in einer wohleingerichteten Haushaltung nicht weggeworfen, sondern zum Gebrauch, sowohl in der Küche, als auch für das Vieh gesammelt werden.

Broschiren, fr. *Brocher*, heißt mit erhabener Arbeit von Gold, Silber oder Seide von allerley Farbe einen Zeug durchweben, welches bey Stoffen, Bändern und andern Geweben geschieht. Ordentlicher Weise sind also dergleichen Blumen und Zierrathen über den Grund erhöht, wie in den eigentlichen

Bro=

Brokaten; aber auch bey allerley faßionirten Zeugen, da sie dem Grunde gleich sind, braucht man die Benennung: Broschiren.

Brouillon, Skizze, der erste Riß oder Entwurf einer Sache, in welchem hier und da etwas korrigirt und also keine reinliche Ausarbeitung zu sehen ist, auch wohl nach dem Augenmaas die einzelnen Stücke einer Invention zusammen getragen werden, damit man sieht, wie sie zusammen passen. Es giebt oft geometrische, architektonische und andere Brouillons.

Brown Papers, eine Art schlesischer Leinwand, die stark nach London geführt wird und von dem braunen Papier, darein sie gepackt wird, den Namen hat.

Bruch, ein Zufall der Pferde, da das Bauch- oder Darmfell (Peritonaeum) zerreißt oder erweitert wird, wodurch entweder die Gedärme oder Blut und Wasser aus dem Leibe treten und das Darmfell vor sich her drücken, worinnen das Ausgetretene, wie in einem Sacke, ruht. Die Zerreißung des Darmfells geschieht entweder am Nabel, (**Nabelbruch,** fast der einzige bey Stuten,) oder an den Leisten, d. i. neben dem Schlauch und dem Schenkel, (**Leistenbruch,**) oder am Gemächte selbst, (**Hoden- oder Gemächtbruch.**) Wenn die Gedärme durch die Oefnung in den Hodensack fallen, ists ein **Darmbruch,** wenn das Netz mit in denselben fällt, ein Netzbruch, treten nur Winde oder Wasser hinein, so wird es ein **Wind- oder Wasserbruch** genannt. Die Ursachen sind verschieden. Das Darmfell kann von Natur übel beschaffen, schwach, erweitert seyn; es kann von Wunden ausgedehnt oder zerrissen werden; es kann schwere Arbeit, ein gewaltsamer Fall, ein Stoß oder Schlag von einem andern Pferd darzu Anlaß geben. Zuweilen sind die Füllen dem Nabelbruch von Geburt an unterworfen, und der Bruch-

fall tritt mit dem Netz und den Gedärmen durch den Ring zwischen den geraden Bauchmuskeln aus. Wenn der Bruch noch frisch ist, wird er nicht selten mit nachfolgendem Pflaster geheilt, welches man auf ein rundes Leder von 6 Zoll im Durchschnitt streicht, auflegt, und über dasselbe eine bleyerne plattgeschlagene Kugel bindet, die mit breiten Bändern, womit der Leib des Thiers 1 Fuß breit mittelmäßig vest eingewickelt wird, bevestigt wird. Vorher aber muß man die ausgetretene Gedärme in den Leib zurück bringen, welches am besten geschieht, wenn das Füllen eben in der Ruhe liegt, da sich einer des Kopfes versichert, der andere es auf den Rucken wendet und die Beine desselben halten läßt, worauf er mit der Hand zirkelweiße und gelind über den Bauch herfährt, bis er keine Erhabenheit mehr fühlt. Das Pflaster wird also verfertigt:

Nimm Mastix : 1 Loth
Gummi Ladan : 4 Loth
Cypressennüsse : 3 Loth
Hypocistensaft, Siegelerde jedes 1 Quint
Schwarzes Pech : 6 Loth
Venetianischen Terpentin, frisches gel. Wachs jedes : 2 Loth
Schwarzwurzel : 1 Loth

Pech, Terpentin und Wachs werden bey gelindem Feuer durcheinander geschmolzen, und wann es ein wenig erkaltet ist, alle übrige Stücke fein zerstossen darunter gemischt und kalt gerührt.

Der Darm oder Hodensackbruch, der bey Stuten und Wallachen selten, bey Hengsten aber öfter sich zeigt, muß durch eine Operation geheilt werden, da sich Bruchbänder bey den Pferden nicht anbringen lassen. Statt des grausamen Verfahrens der gemeinen Roßschneider, welche die Hoden mit den Gefäßen und wohl dem herausgefallenen Stück vom Darmfell

fell zusammen abbrennen, so daß man sich wundern muß, wenn das Pferd nicht vor Schmerzen stirbt, verfährt man sicherer und mit weniger Unbarmherzigkeit auf folgende Weise: Man wirft das Pferd auf einen Misthaufen nieder, und legt es auf dem Rucken so, daß der Kopf auf Stroh und die Füße vest gehalten werden, daß es sich nicht regen kann. Um die Füße legt man statt der Stricke lieber starke lederne, mit wollenem Zeug gefütterte Bänder. Nachdem die Hinterfüße solchergestalt gegen die vordern gezogen worden, daß man frey zum Hodensack kommen kann, so fasset man die Haut an der Geschwulst und macht mit dem Messer einen Einschnitt neben der Hode nach der Länge, von vorn nach hinten von hinlänglicher Größe. Nachdem man die Oefnung, durch welche die Gedärme ausgefallen sind, gefunden hat, wird es mehrentheils nöthig seyn, sie zu erweitern, indem man mit einer Hohlsonde hineinfährt und das Messer auf deren Vertiefung fortführt. Hierauf bringt man alles, was nicht in den Hodensack gehört, ohne Verletzung wieder in den Bauch, und wofern etwas angewachsen wäre, trennt man es behutsam mit dem Messer. Dann feuchtet man ein Tuch mit Brandwein, worein Eyerdotter gerührt werden, an, drückt es wieder aus, und stopft es so lange vor die Oefnung, bis man die Ränder des Darmfelles seichte eingekerbt hat. Hierauf durchsticht man beyde Lefzen mit einer krummen Nadel, worein ein starker Faden eingefädelt ist, zieht das Tuch heraus, und heftet die Oefnung ganz zusammen, so daß die Stiche nicht ausreißen. Wenn man so weit gekommen ist, wobey man vorzüglich die Saamengefäße zu schonen hat, so reinigt man den Hodensack mit Honig und Eyerdotter, vermittelst eines Schwammes, vom Blute, heftet ihn eben so zusammen und bestreicht die Wunde mit einer Heilsalbe,

be, macht das Pferd los, führt es einige Schritte auf und ab, und bringt es in den Stall. Man giebt ihm daselbst nichts als genetzte Kleye mit Mehl vermischt, und rührt in das Wasser zum Trinken eine Handvoll Gerstenmehl und einen Löffelvoll Honig, bey welcher Diät es wenigstens 3 Wochen bleiben muß, nur daß man nach und nach allezeit ein wenig Haber mehr unter die Kleye mischt, auch wenig, doch gutes Heu aufsteckt. Auch nimmt man eine hinlängliche Aderläse vor, um die Entzündung zu verhüten, und läßt das Pferd im Stalle auf hinlänglichem und gleich gestreutem feinen Sande stehen, damit es beym Aufsteigen und Niederlegen nicht Schaden leide, und auf denselben wird reine und gute Streu gemacht. Einen oder zween Tage vor der Operation sucht man die Gedärme durch ein abführendes Klystier zu reinigen, auch hält man den Leib nach derselben durch täglich applicirtes Klystier offen, und fährt damit 3 Wochen fort.

Bruch, fr. *Marecage*, heißt oft so viel als eine sumpfichte Gegend, welche mit allerley Holz, Rohr, Schilf und Gras bewachsen ist. Sie können in mancher Absicht schädlich werden, da sich so wohl allerley Gewild, vor Nachstellungen gesichert, in denselben aufhält, und Ausfälle auf die benachbarten Felder thut, als auch Nebel und Kälte daselbst ihre Wohnung aufzuschlagen scheinen und das darauf wachseude Gras oft dem Vieh schädlich wird. Wenigstens geben sie den Nutzen nicht, den man von ihnen hoffen kann, wenn sie ausgetrocknet werden. Es ist daher dieses Geschäfte höchst vortheilhaft, wofern es möglich ist, solches zu bewerkstelligen, und nicht der gehörige Fall des Wassers fehlt, oder ein Fenngrund vorhanden ist, der zum Grastragen nicht taugt, oder der Platz so sehr mit großen Anhöhen umgeben wäre, daß er steten Ueberschwemmungen ausgesetzt

bliebe.

bliebe. Wie man bey solchem Austrocknen zu Werk gehen müsse, s. Sumpf. Man hat im Brandenburgischen dadurch schon viele tausend Morgen Landes gewonnen, wie denn die an der Netze ausgetrockneten Brüche über 25000 Morgen betragen, und die an der Warte wohl dreymal so viel. Wenn dieses Austrocknen nicht bewerkstelligt werden kann, muß man dergleichen Plätze zum Buschwerk nutzen, und im Winter, wann es gefroren ist, darinnen holzen; das darauf wachsende Gras aber mit Vorsicht brauchen, weil gerne die Lungensucht beym Vieh darauf erfolgt, und also nur solches damit füttern, welches man nicht allzulange mehr zu behalten gedenkt. Doch geben die Brüche an den Ufern der Flüsse, deren Grund nicht torfig, sondern leimig oder sandig ist, eine gesündere Weide. Wenn Gebäude auf einen solchen Grund gesetzt werden sollen, erfordern sie zum Grund einen auf Pfählen liegenden Rost, und wo man auf einem solchen Bruch an einem Fluß eine Stadt anlegen will, müssen die Gassen mit Kanälen wohl durchschnitten werden, um das Wasser von dem Boden darinnen abzuleiten, und diesem mehr Vestigkeit zu verschaffen.

Bruch bey der Kohlenbrennerey ist der Ort, wo der Kohlenbrenner die Kohlen herausgezogen, wenn er ein zugebranntes Stück anbricht und die verfertigten Kohlen mit einem Spreißhacken ausstoßt. Dergleichen Bruch wird jedesmal mit Gestübe wieder zugeworfen, damit das übrige zugebrannte Stück immer erstickt bleibe.

Bruch nennt der Tuchmacher einen Fehler, der alsdann erfolgt, wenn beym Walken der Tücher die Stampfen nicht gerade auffallen, und fast so schlimm ist, als wenn durch das Hereinfallen kleiner Steine in den Stampstrog das Tuch durchlöchert worden.

An andern Orten wird der Bruch, **Schrippen**, **schrippig gewalktes Tuch**, genannt.

Bruch ist bey Feldgestängen der Ort, wo solches nicht mehr in gerader Linie läuft und also gebrochen wird. Dies kann sich zutragen, wenn der Boden, worüber das Gestänge geht, in Ansehung der Höhe und Tiefe ungleich ist, oder wenn Gebäude u. d. g. im Weg stehen. Jenes heißt ein **Sölig** oder **horizontaler**, dieses ein **seigerer Bruch**.

Bruch in der Rechenkunst, s. davon jedes Rechenbuch.

Bruchband der Gärtner. Wenn ein Ast bricht, und noch nicht ganz abgesondert ist, kann er oft dadurch erhalten werden, wenn man ihn genau in seine vorige Lage bringt, Kühmist um die Wunde legt, dann mit Schienen und Lappen ihn umlegt und vermittelst einer dicken Schnur oder Weide vest bindet. Damit weder der Wind noch ein anderer Zufall ihn wankend mache, ist es gut, wenn man ihm eine starke Stütze giebt und ihn daran bindet. Nach und nach wächst in der Wunde eine Narbe oder ein Wulst, und der Ast, der so gut als andere nachher seine Frucht trägt, wird erhalten, da man ihn durch voreiliges Abschneiden verlohren und zugleich den Baum verunstaltet hätte.

Bruchbeere, s. Heidelbeere.

Brüche heißt in der Baukunst eine starke eiserne Schiene mit Löchern und Warzen versehen, um durch jene Bolzen stecken und bey diesen den Klammern ihre Haltung geben zu können. Sie werden bey gehängten Dächern, Brücken und andern Orten gebraucht, die wohl gespannt seyn müssen und dabey stark zu tragen haben, und erfordern gutes, geschmeidiges Eisen, weil solches ausserdem gerne bey den Löchern abbricht.

Bruchort. Wenn das Gestein in einem Bergwerk zusammenstürzt, heißt es ein Bruch, und wann durch ein dergleichen vormals zusammen gebrochenes Gestein getrieben oder gearbeitet wird, so nennt man diese Strecke einen Bruchort. Um den Bruch zu verhüten, muß man im Stollen bey einem mürben Gestein öfters nachsehen, ob etwas vom Tragwerk oder Pfosten beschädigt, oder neue Unterstützung nöthig ist.

Bruchschwinge wird bey Feldgestängen eine Schwinge genannt, welche gebraucht wird, wo solches einen Bruch hat, und einen Winkel formirt. Die Linie zwischen dem Mittelpunkte des Rades und dem Hängenagel, des Bläuels in der Schwinge muß winkelrecht auf dem Schwingarm seyn, wenn die Kunst ohne Schwierigkeit, zumal bey einem kleinen Bruch, umgehen soll. Es bestehet eine Bruchschwinge eigentlich aus zwey mit einander verbundenen Schwingen, davon jede senkrecht mit seinen Feldstangen verbunden ist, folglich auch beyde Schwingen unter sich einen Winkel machen, der das Complement zum Bruchwinkel des Bruchs ist. Die beyden Schwingen werden mit eisernen Schienen wohl aneinander verbunden.

Bruchsilber ist verarbeitetes Silber, welches wieder eingeschmelzt wird, weil es zum fernern Gebrauch nicht mehr tüchtig ist. Es wird daran blos der Werth des Silbers bezahlt, ohne auf die Fason zu reflektiren.

Bruchsteine sind rauhe Steine aus Steinbrüchen, die sich nicht zu Werkstücken und Quadern hauen lassen, und ihr Gebrauch ist mehrerley, indem man damit Riegelwände ausfüllet, nicht allzuhohe Mauren aufbauet, Gassenpflaster und Chausseen macht. Sie werden entweder wagenweise verkauft, oder aufgesetzt und nach Ruthen und Klaftern berechnet, wenn sie

aus dem Bruch kommen. Sie sind der Güte nach sehr verschieden, und es ist am besten, wenn man sie zuvor, ehe sie zu ihrer Bestimmung gebraucht werden, ein oder mehrere Jahre in der freyen Luft liegen läßt, damit sie theils genugsam austrocknen, theils die, welche nicht dauerhaft sind, durch Luft, Kälte und Witterung mürbe werden und zerfallen, ehe sie zum Bau gebraucht werden.

Bruchweide. Von der Viehweide auf Brüchen, s. oben Bruch, *Marecage*, und von einer Weidenart, *Salix fragilis*, s. Weide.

Brücke, lat. *Pons*, fr. *Pont*, ist ein Bau über ein Wasser, damit man darüber gehen, reiten und fahren kann. Kaum ist es nöthig zu sagen, daß die Brücken eine nothwendige und sehr bequeme Sache für das Kommerz und den Umgang der Menschen mit einander sind, und in einem wohleingerichteten Lande da, wo die Strasse von einem Wasser abgeschnitten wird, dessen Breite eine Brücke anzubringen erlaubt, schlechterdings nicht fehlen dürfen. Die Aufsicht über die Brücken war den Römern eine so wichtige Sache, daß der Pontifex maximus eine sehr große Person vorstellte, und auch sonst die erheblichste Aemter bekleidete, wie er dann zugleich das Haupt der gesamten Priesterschaft war.

Die Eigenschaften einer vollkommenen Brücke sind folgende: sie muß **am rechten Ort angebracht, bequem, dauerhaft** und nach den Regeln der Baukunst **gezieret** seyn. Sie sind übrigens nach Beschaffenheit der Materialien, der Breite des Flusses, Höhe der Ufer, ihrer Gestalt, des Gebrauchs, worzu sie dienen sollen, sehr verschieden, und man hat hölzerne, steinerne, Kettenbrücken, Seilbrücken, hohe und Horizontalbrücken, Schiffbrücken, fliegende, bewegliche, unbewegliche, Dreh- Klappen- Fall- Aufschlag- Zugbrücken, Kanal- Thor-

Kriegs- Sturm- bedeckte, unbedeckte Brücken u. s. w.

Es liegt sehr viel an dem **Orte**, wo eine Brücke angelegt wird. Zwar hat man nicht allemal die Freyheit, nach Gefallen zu wählen, besonders an Heerstrassen oder in Städten, die nahe am Ufer liegen. Indessen ist doch eine Hauptregel, die Stromenge zu vermeiden, besonders wo der Strom schnell lauft, weil sonst derselbe noch mehr aufgeschwellet wird und mehr Gewalt gegen die Brücke ausübt; und wenn gleich an einem Ort, da der Strom eine grössere Breite anbietet, einige Joche und Pfeiler mehr erfordert werden, so ist doch solches mit den Kosten, Schwierigkeiten und der Gefahr, die ein Pfeiler in dem tiefen und reissenden Strudel mit sich bringt, in keine Vergleichung zu setzen. Ausserdem hat ein Baumeister auch zu untersuchen, ob er hohe oder flache Ufer vor sich habe, ob das Wasser in den Ufern bleibe oder öfters dieselben übersteige, und wie weit es sich ausbreite, wobey man alte und erfahrne Leute zu Rathe ziehen kann. Nicht weniger ist in Ueberlegung zu ziehen, um wie viel das Wasser durch die angebrachten Pfeiler und Zwischendämme von seinem Platz verliehrt, und also höher und schneller wird; ob man durch Kanäle und Gräben das übrige Wasser ableiten könne; ob nicht in der Nähe ein höheres Ufer zu gewinnen wäre, welches immer vortheilhafter ist, wofern die Wasserstrasse nicht allzuenge wäre; ob der Strom durchaus von gleicher Tiefe, oder nur an einem Ufer tief und am andern flach sey, welches der Brücke schädlich werden kann, weil das Wasser nicht parallel mit den Pfeilern und Jochen einschieset; ob der Grund sandig ist, und unter demselben Erde, Letten, Kies, oder gar Felsen angetroffen werden, u. s. w. Auf dies alles muß von dem Baumeister Bedacht genommen

werden, damit er die ihm beschwerliche Art vermeide, oder wo es nicht geschehen darf, seine Maasregeln darnach nehme.

Zur **Bequemlichkeit** einer Brücke gehört, daß sie die gehörige Breite habe, damit besonders im Fall sie lange ist, 2 Wägen einander ausweichen und noch ein Fußgänger oder Karrenschieber darneben seinen Platz finden könne; daß sie ein starkes Geländer habe, um alles Unglück, das durch Wildheit der Pferde oder sonst entstehen könnte, zu verhüten; daß sie sich in der Mitte nicht zu steil erhebe, oder wohl gar abhänge; daß die Unreinigkeit leicht abfliesen oder weggeräumet werden könne, zu welchem Ende auf beyden Seiten Kothschlünde angelegt werden; daß die Ein- und Abfahrt breit genug sey; daß man nicht erst durch tiefe Moräste fahren müsse, bis man die Brücke erreicht, weßwegen man, wenn das Ufer zu niedrig und also Ueberschwemmungen ausgesetzt ist, lieber einen Fahrdamm aufschüttet, auf welchem man trocken zur Brücke gelangen kann.

Die **Vestigkeit** einer Brücke ist um so wichtiger, da der Bau derselben große Summen erfordert, und sie sehr viel zu leiden hat. Die Veränderlichkeit der Witterung, das Wasser selbst, davon manche Theile nur zu Zeiten benetzt und dann wieder der Sonne ausgesetzt werden, die Gewalt des Stroms und der Eisgang arbeiten unaufhörlich an ihrer Zerstöhrung. Man hat daher genau darauf zu sehen, daß sie im Grunde so vest als möglich sey, aus tüchtigen Materialien bestehe, die wohl zusammen gefüget sind, gegen die Richtung des Stroms die gehörige Direktion habe, an denen Theilen, die durch die Sonnenhitze Schaden leiden können, überkleidet oder mit einer Materie, die die Wirkung ihrer Strahlen hemmt, als heisem Teer, alle Jahr überstrichen werde, wenigstens 3 bis 4 Schuhe hoch über das

höchste

höchste Wasser erhoben, mit Eisböcken verwahrt seye, u. d. g. m.

Bey der **Verzierung** einer Brücke hat man sich vorzusehen, daß man nicht Zierrathen verschwende, die mit dem Ansehen der Stärke und der männlichen Schönheit streiten. Uebrigens geben so viele Brücken, die man in großen Städten findet, hierzu die beste Anweisung.

Es ist aber nöthig, nun auch von verschiedenen Arten der Brücken insonderheit etwas zu gedenken. Man theilt die hölzernen Brücken in **Joch-, Häng-** und **Sprengwerke** ein, und versteht überhaupt darunter einen solchen Fahrweg über einen Fluß, der auf Balken ruht, welche eingeschlagene Rammpfähle oder steinerne Pfeiler zum Grunde haben. Eine Reihe eingerammter Pfähle, die oberwärts mit horizontalliegenden Balken verbunden werden, heißen ein **Joch**, die Rammpfähle selber das **Ständerwerk** und der auf ihren Köpfen ruhende **Jochträger**, die **Schwelle**, der **Lagerbalken**, **Holmen**, **Holbe** oder **Kronholz**. Wenn nun weiter nichts geschieht, als daß andere Hölzer oder **Brückenruthen**, **Brückenbäume**, oder **Brückenbalken**, zur Länge über diese Lagerbalken von Joch zu Joch gelegt und mit Bohlen überdeckt werden, so heißt es eine **Jochbrücke, Pfahlbrücke.** Diese Art von Brücken ist die wohlfeilste, dauerhafteste und am leichtesten auszubessern. In kleinen Flüssen ist eine Reihe von wenig Pfählen zu einem Joch hinlänglich, in grossen und reissenden Wassern aber setzt man 2 bis 3 Reihen nahe aneinander hin, und stellt die äussersten etwas schräge, damit sie mit dem Kopf sich gegen die mittlere Reihe neigen, verbindet sie auch oben wohl mit einander. Beym Einschlagen derselben ist wohl zu bemerken, daß die mittlere Reihe nicht zuletzt eingerammet werden darf, weil sich sonst die beyden äussern

äussern auseinander begeben. Darauf werden die Pfähle durch die Lagerschwellen, und diese mit starken eisernen Bolzen verbunden, dann die Brückenruthen eingelegt und mit Bohlen überlegt, auf welche mit Vortheil wieder kürzere Bohlen für die Fahrbahn zu liegen kommen, damit man sie, wenn sie durchgefahren sind, ohne viele Umstände mit neuen Bohlen vertauschen kann, (Brückenbelegung.) Allein es ist oft der Fall, daß man die Joche, welche gemeiniglich auf 30 Schuhe voneinander entfernet sind, aus mancherley Ursachen nicht so nahe zusammensetzen kann, besonders wenn ein Strom mit großen und breit gebauten Holzflößen befahren wird, da wenigstens eine Oefnung zwischen den Jochen breit genug seyn muß, um alle auf dem Fluß übliche Fahrzeuge ungehindert durchpaßiren zu lassen. Man hat daher auf Mittel denken müssen, um die Brückenruthen auch bey weiterer Entfernung der Joche so veste zu machen, daß sie bey einer schweren Last nicht schwanken oder sich biegen. Dies kann geschehen, wenn man in der Mitte und zu beyden Seiten verzahnte Balken einlegt, als welche bis auf 60 Fußlänge noch im Stande sind, mit 90 Centnern beladene Frachtwägen zu tragen, ohne sich merklich zu biegen. Ein solches Hülfsmittel nuẞt man auf der Strombrücke bey Magdeburg und in der Krünizischen Encyklopädie Th. 7. wird die Beschreibung davon mitgetheilt. Noch gewöhnlicher ist in diesem Fall das Häng- oder Sprengwerk, deren jenes auf dem Balken steht, den es halten soll, und dieses unter demselben angebracht wird, wovon diese 2 Articel nachzusehen sind. Man muß beyde für Meisterstücke der Zimmermannskunst erkennen: indessen haben sie doch auch bey Brücken ihre Unbequemlichkeit. Ein Sprengwerk muß eine sehr starke Widerlage haben, daher es sich besser

zu

zu steinernen Pfeilern als zu Pfahlwerken schickt; wenn die Eisschollen sich so hoch aufthürmen, daß sie die Streben ergreifen, so ist es leicht um die Brücke geschehen, und sie erfordern also ein hohes Ufer. Bey Hängwerken fällt diese Besorgnis weg; allein sie sind der Sonne und dem Regen zu sehr ausgesetzt, als daß sie lange Dauer versprechen könnten, und beyde Arten machen die Reparatur einer Brücke sehr schwer, weil oft das ganze Häng- oder Sprengwerk auseinander genommen werden muß. So viel ist gewiß, wenn besonders Häng- und Sprengwerke miteinander verbunden werden, daß sie eine Vestigkeit geben, die ganz unglaublich ist: wie denn das Modell einer auf solche Art verfertigten Brücke, welches im Maschinensaal der Realschule zu Berlin aufbehalten wird, und dessen Hölzer nicht völlig $\frac{1}{2}$ Zoll stark sind, eine Last von 4 Centnern trägt, ohne zu biegen. Eine solche Brücke kann im Großen mehr als 100 Fuß überspannen und Stürme sowohl als die Last der Frachtwägen aushalten.

Eine steinerne Brücke besteht aus Pfeilern aus Steinen erbauet, und aus Bögen, die zwischen denselben gesprengt sind. Aus der Breite des Stroms und dem Profil des Grundbetes errgiebt sichs von selbst, wie viel Pfeiler anzulegen sind, und wie jeder zu stehen kommen solle, damit nicht heftige Stromstriche durch Pfeiler, die ihnen entgegen gesetzt sind, gespalten und zum Ruin der Brücke gegen die Nebenpfeiler geleitet werden. Insgemein rechnet man 30 Fuß für den Zwischenraum zweyer Pfeiler, und diese müssen der Direktion der Strombahn parallel liegen. Die Länge der Pfeiler bestimmt die Breite der Brücke; die Breite der Pfeiler aber wird durch die Höhe der Brücke und durch die Stärke der Gewölber bestimmt, und man soll sie nicht breiter machen, als es die Noth erfordert, weil sie sonst nur um

so viel mehr der Gewalt des Stroms ausgesetzt sind. Hingegen die Widerlagen an den Ufern können nie zu stark seyn. Sonst gab man den Pfeilern das Verhältnis der Dicke zu ihrer Weite wie 1 zu 2 jetzt hingegen wie 1 zu 4 auch wohl zu 5. Vorne gegen den Strom giebt man den Pfeilern eine Fronte von keilförmiger Gestalt, um nicht nur das Wasser bequemer zu spalten, sondern auch dem Eiß besser zu widerstehen. Aber man muß sorgfältig darauf bedacht seyn, die Flächen des Pfeilers recht anzulegen, damit das Wasser nicht dadurch gegen die Wand des benachbarten Pfeilers hingewiesen werde. Auch hinter denselben dienen solche keilförmige Spitzen zu guten Kontreforts und verhindern zugleich die Wirbel, welche sonst leicht daselbst entstehen und den Grund ausbohren.

Steinerne Pfeiler sind viel zu schwer, als daß sie ohne Verpfählung auf den Grund hingepflanzt werden dürften. Man muß also auf einen dauerhaften Rost denken, und wenn der Strom nicht durch Eröfnung der Wehre und Schleusen abgelassen werden kann, eine Zeit erwarten, da das Wasser niedrig ist. Dann werden zuerst die beyde Mittelreihen und dann die übrigen Pfähle eingestossen. Rings um diese Pfähle werden noch andere eingeschlagen, mit starken Nuten, um Spundbreter hinein zu stossen. Wenn die Nuten in den Pfählen und den Bretern vorher stark mit Kühmist eingeschmieret werden, so verstopfen sich die Ritzen besser, als mit Teer. Nun kommt es darauf an, daß der Rost eingelegt werde. Man läßt also den Kasten eiligst ausschöpfen, nachdem die Rahm eingesetzt worden, um das Einbeugen der Pfähle zu verhüten, verstopft seitwärts die Fugen zwischen den Pfählen mit Moos, Hanf, Werg u. d. g. sticht den Sand so weit weg, bis man, wo möglich, auf einen ve-

sten

sten Grund, oder doch einige Schuhe tief unter das Strombet gelanget ist, und schneidet dann die Pfähle, die den Rost tragen sollen, nahe am Boden ab, läßt den Rost hinein und legt ihn zusammen. Nun werden die Quadersteine herab gelassen, um den Pfeiler aufzuführen, da denn, wenn er über dem Wasser hervorraget, die Einfassung vorher etwas abgenommen und er hernach mit einem Schlag eingefasset werden kann.

Wenn der Grund felsigt ist, aber sich noch bohren läßt, so versucht man, ob er sich auch abebnen lasse, und in diesem Fall wird ein vest eingekammter Rost mit Steinen beschwert in das Wasser hinabgesenkt, durch die in dem Rahm befindlichen Löcher wird in den Felsen gebohrt, darauff schlägt man eiserne Stifte 2 Zoll dick in die gebohrten Löcher, und setzt einen Rost auf den andern, bis der Pfeiler fertig ist. Damit man sich einen Begrif von den Kosten machen könne, führe ich bey dieser Gelegenheit noch an, daß Krünitz am angeführten Ort einen Pfeiler auf 1252 Thlr. berechnet hat, und gleichwohl behauptet man, daß eine hölzerne Brücke in 160 Jahren wenigstens 6mal so viel als eine steinerne koste, da bey der letztern zwar der erste Anbau schwer fällt, aber die Dauer ungleich größer ist. Die Gewölbbögen, welche auf den Pfeilern ruhen, müssen alle nur mögliche Grade der Haltbarkeit besitzen, weil sie durch das beständige Fahren sehr erschüttert werden, und der Schlußstein solle wenigstens 3 bis 4 Schuhe über das höchste Wasser erhaben seyn. Daß Brücken auch aus Holz und steinernen Pfeilern bestehen können, ist fast nicht nöthig zu erinnern, und in solchem Fall dürfen diese letztern weiter voneinander entfernt seyn, weil man Sprengwerke auf 60 Fuß, ja noch drüber hat.

Von

Von den übrigen Arten der Brücken wollen wir nur noch ein Paar der wichtigsten anführen. Eine **Aufziehbrücke**, fr. *Pont Levis*, ist, wie der Name mit sich bringt, eine solche, davon man einen Theil aufziehen kann, hauptsächlich in der Absicht, daß Schiffe mit aufgerichteten Masten durchpaßiren können, und in diesem Fall haben sie 2 Flügel, hingegen vor den Stadthoren gemeiniglich nur einen. Eine **Schiffbrücke**, lat. *Pons navalis*, fr. *Pont de bateaux*, wird über schwimmende Kahne oder sogenannte Pontons geschlagen, die man von Kupfer oder überzinntem eisernen Blech verfertigt, und die 20 Fuß lang, 5 breit und 2 hoch sind. Sie werden zum Transport der Infanterie 7 bis 8 Fuß, der Kavallerie 6 bis 7, der Artillerie 4 bis 5 Fuß weit von einander gestellt, durch Anker bevestigt und mit Balken oder Bretern gedeckt.

Brückenanker sind die Balken unter dem Dache der hölzernen bedeckten Brücken, welche über das Kreuz gelegt werden, um die Wände der Brücken vester zusammen zu halten. Man braucht sie auch zur Verbindung der Joche.

Brückenflügel, eine Anschliesung der Jochbrücken an die Ufer, die auf beyden Seiten schräglaufend geführt wird, indem Pfähle eingerammt und mit Bohlen bekleidet werden, hinter welchen man Erde einschüttet und veste stößt.

Brückengeländer, Brustlehne, nennt man die aus Zimmerstücken zusammengesetzte Verbindung, welche zu beyden Seiten einer hölzernen Brücke aufgerichtet wird, damit weder Menschen noch Vieh Schaden nehmen. Das Zimmerstück, welches unten in die Säulen (Docken) eingezapft wird und horizontal liegt, wird der **Bindriegel** genannt. Es sind deren gemeiniglich 2 und man nennet den obern **Brustriegel** oder **Brustlehnholz**. Steinerne Brücken werden auf beyden Seiten mit einer

einer Mauer eingefaßt, oder mit eisernen Geländern verwahrt.

Brückenzoll, Brückengeld, lat. *Pontis Portorium*, fr. *Pontage*, *Pontenage*, *Pontonage*, heißt das Passagegeld, welches der Landesherr und bisweilen auch eine dazu privilegirte Kommunität von denen, die über die Brücke reiten oder fahren, auch wohl von den Gehenden einfordern läßt. Wie das Recht, Brücken zum öffentlichen Gebrauch anzulegen, unter die Regalien gehört und allein dem Landesherrn zukommt: so hat auch dieser allein das Recht, den Brückenzoll anzuordnen, um sich so wohl in Ansehung der auf die Brücken gewandten Kosten schadlos zu halten, als auch die nöthigen Reparaturen zu bestreiten. Es geschiehet aber auch zum öftern, daß die Kosten der Brücken auf das ganze Land repartirt werden und kein eigener Brückenzoll eingeführt ist. Von solchen Brücken ist hier nicht die Rede, welche nur zum besondern Nutzen einer Stadt, Dorfschaft oder Gemeine gereichen, denn deren Bau fällt lediglich derjenigen Kommunität zur Last, die derselben vorzüglich bedarf. Ueberhaupt hat der Brückenzoll und der Wegzoll viel Aehnlichkeit und beede unterscheiden sich von dem eigentlichen Zoll dadurch, daß sie nicht, wie dieser, nach dem Werthe der Waaren, sondern nach der Anzahl der vorgespannten Pferde regulirt werden. Wenn Ströme oder Flüsse sich an der Gränze eines Landes befinden, so kann man die Brücken auch ausser dem Zoll als gute Pässe benutzen, um die Ein- und Ausfuhr der Waaren zu dirigiren, und in Pest- und Kriegszeiten wirksame Anstalten zu machen.

Brückung heißt beym Maschinenbau der Flur und Boden hinter den unterschlächtigen Wasserrädern. Das Wasser, welches durch die Gerinne entweder unter das Rad oder auch durch die Leergerinne lauft,

flieset über solche hinweg in den Fluß, und die Absicht derselben ist, zu verhindern, daß das mit vieler Geschwindigkeit in den Gerinnen herabschießende Wasser nicht Kolke oder Vertiefungen in den Grund unter dem Rade mache.

Brückung in den Pferdeställen, s. Pferdestall.

Brügge, Brüghe, Brugges, lat. *Bruga*, fr. *Bruges*, eine ansehnliche Handelsstadt in den österreichischen Niederlanden, hält Buch und Rechnung, und führt Maas und Gewicht wie Antwerpen.

Brühe, *Bouillon*, heißt bey den Färbern das Sieden der Wolle und wollenen Zeuge im Wasser, worein man Alaun und Weinstein gethan hat. Diejenige Tücher, welche gelb oder roth gefärbt werden, den brennenden Scharlach ausgenommen, bekommen vor dem Färben eine solche Brühe.

Brühen sagt man von der Wäsche, über welche man heißes Wasser schüttet, um sie von der Lauge zu reinigen, in welcher sie vorher gewesen ist. Eben dieser Ausdruck wird noch häufiger von einer Wäsche gebraucht, die ohne vorher in der Lauge gewesen zu seyn, in Lauge und siedendes Wasser eingeweicht wird, und auf solche Art eine Zeitlang bedeckt stehen bleibt, ehe man sie heraus wäschet, damit die Unreinigkeit desto besser aufgeweicht werde.

Brühfutter, so nennt man das klein geschnittene Futter für das Rindvieh oder die Schweine, welches mit heißem Wasser angebrühet wird. Man thut solches besonders gerne, wo Brandweinbrennereyen sind, und es kann diese Art zu füttern besonders beym Mastvieh seinen guten Nutzen haben. Ob sie aber auch für dasjenige Rindvieh vortheilhaft ist, welches man länger behalten will, und absonderlich, welches zur Arbeit gebraucht wird, stehet dahin, da die Eingeweide dadurch schlapp werden, die Verdauung

bauung der nachmaligen kalten Fütterung gehindert wird und die Stärke zur Arbeit sich vermindert.

Brühl, fr. *Breuil*, ein mit Stangenholz oder Gebüsche bewachsener feuchter oder sumpfigter Ort, überhaupt eine niedrige Gegend, wenn sie auch nicht mehr die Spur von ehemaligen Sümpfen zeigt. Es ist ein sehr bekannter Name mancher Gegenden in einer Markung, so wie auch einiger Strassen und Quartiere in Städten, und scheint das Diminutiv von Bruch zu seyn. Brüchl, Brühl.

Brüssel, fr. *Bruxelles*, lat. *Bruxellae*, die Hauptstadt in den österreichischen Niederlanden hält Buch und Rechnung und führt Münzen, Maas und Gewicht wie Antwerpen. Das Wechselnegoz gehet über Amsterdam oder Antwerpen und haben die Wechselbriefe 6 Respekttage.

Brüstung, Brustlehne, die Mauer unter dem Fenster bis zum Boden des Zimmers, auf die man sich lehnt, wenn man hinaus sieht. Sie soll nicht höher und nicht niedriger als 3 Fuß und 1 Fuß dick seyn.

Brüten ist dasjenige bekannte Geschäfte aller Vögel, da sie sich so lange auf ihre eigene oder auch fremde ihnen untergelegte Eyer setzen, bis ihre Wärme den darinnen befindlichen Keim belebt und in ein Thier verwandelt hat, welches gemeiniglich in 20 oder 21 Tagen geschiehet. Während dieser Zeit fängt der Keim der Frucht, welcher in dem Ey enthalten ist, an, sich zu entwickeln, die Feuchtigkeiten dunsten merklich aus und vermindern sich, das Gelbe dient dem immer wachsenden Jungen zur Nahrung. Zuletzt, wann alle Säfte aufgezehrt sind und das Junge so weit heran gewachsen ist, daß es nicht mehr Platz in dem Ey hat, zerbricht es die Schale aus eigener Kraft, in dem es zuerst mit dem Schnabel ein ganz kleines Loch durchhackt und diese Oefnung

nach und nach so sehr erweitert, daß es herauskriechen kann.

Zum Bruten taugen nur solche Eyer, welche das Weibchen auf die Begattung mit dem Männchen gelegt hat, vorausgesetzt, daß die Henne auch ohne den Hahnentritt Eyer legt.

Einer Henne werden 13 bis 14 Hühner- oder 9 Enteneyer, einer Ente 10 Enten- oder 15 Hühnereyer, einer Gans 10 oder 12 Gänseeyer und einer indianischen Henne 15 Pippen- oder 25 bis 28 Hühnereyer oder 22 Enteneyer untergelegt. Hühner werden in 3 Wochen, Gänse in 4 Wochen, Truthühner in 27 Tagen, Enten in 4 Wochen und Tauben in 20 Tagen ausgebrütet.

Es ist durch hinlängliche Versuche erwiesen, daß die Eyer eben sowohl durch die künstliche Wärme eines Ofens oder des Roßdüngers, als durch die natürliche Wärme des Federviehes ausgebrütet werden können, wenn diese künstliche Wärme bis auf 30 oder 32 Grade des Reaumürischen Wärmemessers verstärkt wird; allein die natürliche Art des Brütens ist für den Landwirth viel nützlicher, sicherer und wohlfeiler, als diese künstliche, weil bey dieser leicht ein Fehler begangen wird, wodurch sämtliche Eyer zu Grund gerichtet werden.

Brummbeere, s. Brombeer.

Brummer, s. Poldrack und Faselochs.

Brunelle, s. Braunellen.

Brunellen, s. Pflaumen.

Bruniren heißt bey den Gold- Silber- und Stahlarbeitern poliren oder glänzend machen.

Brunnen ist bekanntlich eine zum täglichen Gebrauch gefaßte oder eingefangene Wasserquelle. Was also von Anlegung der Brunnen und Auffindung der dazu erforderlichen brauchbaren Quellen überhaupt zu sagen ist, suche man unter dem Wort Quelle. Die

Art die Quellen zu fassen ist sehr verschieden. Man hat Schöpf- oder Ziehebrunnen, Röhrbrunnen, Springbrunnen und Pumpbrunnen. Wir müssen jede dieser verschiedenen Arten von Brunnen in einem besondern Artickel abhandeln und verweisen also hier der Kürze halben auf selbige.

Es ist eine Hauptpflicht der Polizey, dafür eifrig zu sorgen, daß jeder Ort mit gutem gesundem Wasser zu allen Zeiten und in hinlänglicher Menge versehen, und daß dieses Wasser durch niemand verunreiniget werden möge. Den Gegenstand aus diesem Gesichtspunkt betrachtet, wird man also den Röhrbrunnen den Vorzug vor allen andern ohne Bedenken zugestehen, wenn von öffentlichen Brunnen die Rede ist. Sie liefern das Wasser ohne Mühe in der möglichsten Geschwindigkeit; niemand kann bey dem Wasserholen, so wie bey den Ziehebrunnen, verunglücken; das Wasser kann durch niemand verunreiniget werden und widerstehet im Winter, wegen seiner unausgesetzten Bewegung, dem Frost am längsten; auch läßt es sich bey Feuersbrünsten durch Schläuche am leichtesten dahin leiten, wo man es nöthig hat. Die Pumpbrunnen geben das Wasser nicht so geschwinde und nicht ohne Mühe her; sind durch einen ungeschickten Gebrauch leicht zu verderben und frieren leichter ein; dagegen haben sie doch noch vor den Schöpfbrunnen die wesentliche Vortheile voraus, daß ihr Wasser nicht so leicht verunreiniget werden kann und daß ihr Gebrauch nicht mit so vieler Gefahr für die Wasser holende Personen verknüpft ist, wie bey diesen. Wo also die Anlegung der Röhrbrunnen mit allzuvielen Schwürigkeiten verknüpft ist, wird man die Pumpbrunnen, die sich allenthalben anlegen lassen, den Schöpfbrunnen billich vorziehen. Wenn hingegen der gänzliche Mangel unterirdischen trinkbaren Wassers die Anlegung der

Brunnen verhindert, so muß man zu Cisternen seine Zuflucht nehmen, wovon ein besonderer Artickel folgt.

Brunnenader heißt der Ast einer Wasserquelle unter der Erde.

Brunnenbohrer ist ein dem Bergbohrer in vielen Stücken ähnliches Instrument, welches aber nur in Sand und in weichen Erdarten gebraucht werden kann. Er macht hingegen vermittelst seines scharfen Bogens und des daran befindlichen Netzes, welches die abgeschnittene Erde auffängt, ein 2 bis 3 Ellen weites Loch auf einmal, da der Bergbohrer nur höchstens 6 Zoll weit bohrt. Eine vollständige Beschreibung dieses künstlichen Instrumentes, welche für unser Wörterbuch zu weitläuftig seyn würde, hat Anton Ferdinand von Geist im Jahr 1770. zu Wien heraus gegeben.

Brunnenbüchsen, s. Röhrenbüchsen.

Brunnenbürste, ist ein vornen mit Werk und Bindfaden umwundener eiserner Reif, welcher durch die Brunnenröhren oder Deicheln gezogen wird, wenn sich solche mit Unreinigkeiten angefüllet und verstopfet haben.

Brunnendeichel, Brunnenröhren, heißen diejenige Röhren, womit das Wasser aus seiner Quelle, meistentheils unter der Erde dahin geleitet wird, wo man dessen bedarf. Sie werden gemeiniglich von Kiefer- oder Förenholz gemacht, weil eine lange Erfahrung dieses Holz am brauchbarsten dazu gefunden hat; das Eichenholz aber ist im Wasser am dauerhaftesten. Sie werden durch den Deichelbohrer aus ganzen Stämmen, welche 9 bis 12 Zoll im Durchschnitt halten, in beliebiger Dicke gebohrt, in einem Deich zum Gebrauch aufgehoben und alsdann durch Röhrenbüchsen zusammengesetzt. Zu künstlichen Wasserleitungen, wenn solche bergab und bergan geführet, oder durch Druckwerke in Bewegung gesetzt werden müs-

müssen, sind bleyerne Deicheln nöthig, weil die hölzerne der Gewalt des heftig andringenden Wassers nicht genug widerstehen können. Es wäre zu wünschen, daß man zu solchen Brunnenröhren eine andere gleichbrauchbare, aber der menschlichen Gesundheit weniger nachtheilige Materie erfinden möchte. Man hat schon Versuche mit erdenen Röhren gemacht; sie haben aber den Winterfrost nicht recht ausgehalten, und man hat gefunden, daß, wenn ein solches Roht beschädigt wurde, kein neues Stück dafür eingesetzt werden konnte, sondern die ganze Wasserleitung ausgehoben und neu eingelegt werden mußte, weil diese Röhren gleich springen, so bald man sie in ihrer Lage nur im mindesten stöhren muß; ohne welches doch kein neues Zwischenstück eingesetzt werden kann. Sehr viel trägt es aber zur längern Dauer der hölzernen Brunnenröhren bey, wenn man die äußere Seite davon absondert, sie mit heißem Teer und Pech bestreicht, und ehe solcher Anstrich noch kalt wird, mit reinem Sand dicht überstreuet.

Brunnenkresse, s. Kresse.

Brunnenkütt, s. Kütt.

Brunnenröhren, s. Brunnendeichel.

Brunnensalz. s. Salz.

Brunnenschmecker werden diejenige Leute genennet, welche sich auf das Aufsuchen der Brunnenquellen verstehen und dazu gebrauchen lassen. Man wird unter dem Wort Quelle ein mehrers hievon finden.

Brunnenschwengel heißt derjenige bewegliche lange Baum an den Ziehebrunnen der Landleute, welcher durch eine an demselben bevestigte Stange das Aufziehen des Brunneneimers erleichtert.

Brunnenstock, s. Röhrenstock.

Brunnenstube heißt dasjenige Behältniß, in welchem entweder eine Quelle eingefangen und das Was-

ser in die Deicheln geführt, oder aus einer oder mehreren Röhren aufgenommen und anderswohin nach Belieben geleitet wird. Man muß den Grund der Brunnenstuben mit steinernen Platten, unter diese aber starke Kieselsteine legen, damit sowohl der Quelle die Löcher des Zuflusses nicht verstopft werden, als auch die mit dem Wasser aufquellende Erde und Sand einen Anstoß haben möge. Die Seitenwände werden mit Letten wohl verdammet und tüchtig ausgemauert, und die Brunnenstube oben mit einem wohlverschlossenen Deckel oder einer Fallthüre von Eichenholz verwahret, damit weder das Wasser durch einen Zufall verunreiniget, noch auch die Wasserleitung durch Muthwillen ruiniret werden möge. Noch besser aber ist es, wenn sie gar überbauet, mit einem guten Dach und einem wohl verschlossenen Eingang versehen wird. Die Abzugröhren werden da, wo sie das Wasser aufnehmen, mit einem durchlöcherten Blech oder Seiher wohl verwahrt und bisweilen auch mit Hahnen versehen, um sie nach Gefallen eröfnen und verschliesen, und das Wasser da oder dorthin leiten zu können.

Brust. Dieses Wort hat ausser der allgemein bekannten noch folgende besonderere Bedeutungen: 1) Bey dem Maschinenbau, das Holz an dem Rand oder Umkreis der Stirnräder; 2) an der Glötgaste bey dem Schmelzen, die etwas schräg angeschlagene Abdachung von Asche in der Scharte des Treibheerdes, und 3) in den Schmelzhütten, die von dem Gestübe beym Stechen nach dem Stechheerd zu abschüßige am Vorheerd des Ofens angebrachte Vorwand.

Brustbaum heißt bey allen Webestühlen dasjenige Holz, an welches sich der Weber mit der Brust anlehnet, und an welchem der Aufzug bevestiget ist.

Brustgeschwulst, eine nicht ungewöhnliche Pferdekrankheit. Die Geschwulst gehet gemeiniglich von der Brust aufwärts gegen die Gurgel und drohet das Pferd zu ersticken. Diese Krankheit entstehet gemeiniglich, wenn ein Pferd übertrieben wird und sich erkältet.

Der Anfang der Kur wird allezeit mit einer oder mehrern Aderlässen gemacht, je nachdem die Fieberanfälle heftiger oder schwächer sind; die Verstopfung des Leibes muß durch Klystiere gehoben und abgehalten und das Pferd eben so, wie bey der Drüse im Futter gehalten werden. Wenn sich 8 oder 9 Tage nach dem ersten Anfall die Krankheit nicht gebessert hat, so giebt man dem Pferde von den an seinem Ort beschriebenen Kordialballen ein, welche man mit 8 Loth Theriak und zween Schoppen Bier vermischen kann, und führt es in seinen Decken langsam herum. Drey Portionen von dieser Arzney, wovon man alle zween bis 3 Tage eine eingeben kann, werden hinlänglich seyn, die ganze Kur zu vollenden.

Brusthecke heißt eine niedrige Hecke, welche einem Mann von mittlerer Größe nicht weiter als bis an die Brust reicht. Von der Art sie anzulegen und zu behandeln, ist der allgemeine Artickel: Hecke, nachzusehen.

Brustkette nennen die Fuhrleute diejenige Kette, welche von dem Kummet des Pferdes an die Deichsel des Wagens bevestiget wird, und wodurch die Pferde die Deichsel wenden und den Wagen aufhalten können.

Brustleger ist eine eiserne Winde, deren sich der Büchsenmacher zum Ausbohren des Gewehrs bedient.

Brustlehne, s. Brüstung.

Brustleier nennen die Schlosser und Büchsenmacher diejenige Art Bohrer, welche man sonsten Draufboh-

rer heißt. Sie ist unter Aufreisahl bereits beschrieben.

Brustmauer, s. Brüstung.

Brustmesser, ein Instrument der Ziegelbrenner, welches unter dem Wort Ziegel beschrieben werden solle.

Brustpflug, s. Rasenstecher.

Brustriegel, s. Brückengeländer.

Brut heißen alle junge Fische, welche noch kein Jahr alt sind und woraus die Setzlinge gezogen werden.

Brut, s. Bratto.

Brut d'Etamine oder auch *Bout d'Etamine*, ein fasonirter Wollenzeug nach Art der Etamine gewirket.

Brutbienen wurden sonsten die Dronen genennet. S. Biene.

Brutto nennen die Kaufleute das Gewicht der Waare samt dem Packgut oder der Emballage, (Tara) wovon unter den Artickeln Netto, Sporco und Tara das mehrere zu finden ist. Die Federnschmücker hingegen verstehen darunter die Straussenfedern in Packeten oder Bunden, wie sie aus der ersten Hand kommen; und bey dem Münzwesen bedeutet es beschicktes oder legirtes, (rauhes) Gold und Silber.

Bubendistel, Bubenstengel, Bubenstiel, s. Weberkarte.

Bubenfist, s. Bovist.

Bubulca oder *Bubulcula*, fr. *Bouvier* oder *Peteuse*, ein Flußfisch, welcher sich in den französischen Gewässern aufhält. Er ist platt, 3 bis 4 Zoll lang und einen Zoll breit. Sein Maul ist klein und zahnlos, der Körper mit silberfarbenen Schuppen bedeckt, der Schwanz gabelförmig und röthlich. Er ist von keinem sonderlich guten Geschmack.

Bucaras, *Bucaros* oder *Barros*, eine spanische, oder wie andere meinen, portugisische Siegelerde, welche sehr wohl schmeckt und von den spanischen Frauenzimmern häu-

häufig gegessen wird. Man macht Gefäße daraus, welche dem darein gegossenen Wasser einen angenehmen Geruch und Geschmack mittheilen.

Bucculentus, s. Dickmaul.

Buch nennet der Papiermüller und Papierhändler eine gewiße Anzahl einzelner Bogen, wovon der Artickel Papier nachzusehen ist; und bey dem Rindvieh wird der dritte oder sogenannte Blätter- oder Faltenmagen eben so genennet. Von den Büchern der Kaufleute ist das Wort: Handelsbücher nachzusehen.

Buchampfer, s. Sauerklee.

Buchbaum, s. Buche.

Buchbinder sind bekanntlich diejenigen Profeßionisten, welche Bücher einbinden, allerley Futterale und Schachteln von Pappe verfertigen, mit gefärbtem Papier, Kalendern und gebundenen Büchern, besonders solchen handeln, welche auch gemeinen Bürgern und Landleuten nöthig sind, und sich auch öfters eines Handels mit weißem Papier anmassen. Der Handel mit Trauer- und solchem Papier, welches einen vergoldeten Schnitt hat, kann ihnen nicht wohl untersaget werden, der Handel mit ordinärem Papier aber wird selbigen an solchen Orten, wo sich besondere Papierhändler befinden, nicht gestattet.

Das Planiren oder Eintauchen der Bogen in ein mit Alaun versetztes Leimwasser ist bey dem Einbinden derjenigen Bücher, welche auf Druckpapier und nicht auf Schreibpapier gedruckt sind, nicht nur zu ihrer längern Dauer sehr nützlich, sondern auch nothwendig. In Deutschland planiren die protestantischen Buchbinder fast alle dergleichen Bücher; die katholische hingegen thun es nicht, wenn man es nicht ausdrücklich verlangt und sie dafür besonders bezahlt. Viele derselben können auch gar nicht damit umgehen. Hingegen lassen sich auch die protestantische

Buchbinder ihre Arbeit meistentheils theurer bezahlen, als die katholischen. Uebrigens haben die Buchbinder im Reich ein freyes und geschenktes Handwerk.

Buchdrucker sind zwar in Absicht des Verhältnisses, in welchem Meister, Gesellen und Lehrlinge gegen einander stehen, von den eigentlichen Handwerkern nicht unterschieden, und muß ein Setzer 5 und ein Drucker 4 Jahre lang in der Lehre stehen; sie formiren aber keine Zünfte unter sich, werden nicht unter die Profeßionisten, sondern unter die freyen Künstler gerechnet und dürfen Degen tragen. Ja Kayser Friederich der Dritte soll den Kunstverwandten der Druckerey Freyheiten ertheilet haben, welche jenen des Adels und der Gelehrten gleich waren, und soll den Setzern einen Adler und den Druckern einen Greif mit Druckerballen in den Klauen zum Wappen verliehen haben. In Deutschland hat jeder Buchdrucker das Recht, seine eigene Verlagsbücher selbst auf den Messen zu verkaufen; jedoch wollen die Buchhändler ihnen solchen Verkauf nur für baares Geld und keinen Büchertausch gestatten.

Das Geschäfte der Buchdruckerey theilen zwo Hauptpersonen unter sich, der Setzer und der Drucker. Jener steckt die Handschrift, (Manuskript) welche abgedruckt werden soll, mittels des Zeilenweisers (Divisorium) auf den Schrifthalter (Tenackel) vor sich hin, ergreift mit der rechten Hand einen Buchstaben (Letter) nach dem andern aus den Fächern des Schriftkastens, und ordnet sie in dem mit der linken Hand haltenden meßingnen Winkelhacken so lange, bis selbiger voll ist. Die so zusammen gesetzte Zeilen hebt er zwischen den Fingern in das Schiff, welches eine ganze Blattseite aufzunehmen bestimmet ist. Er umwickelt die Lettern einer solchen Blattseite mit der Kolumnenschnur, damit sie nicht wieder voneinander

der fallen mögen und schießt sie mit der Schiffzunge auf das Setzbret hin, bis so viele Blattseiten darauf sind, als das Format des ganzen Bogens erfordert. Alsdann schraubt er diese Kolumnen, welche durch hölzerne Stege voneinander gehalten werden, nachdem sie mit dem Klopfholze und Schliesnagel gleich geklopft worden sind, in eine eiserne Formrahm mit der Schraube ein, und übergiebt diese Form dem Drucker zum weitern Gebrauch. Dieser hebt sie in den meßingnen Boden (das Fundament) der Presse ein, und druckt zuvorderst einen Probebogen (Korrektur) für den Korrektor ab, auf welchem dieser die eingeschlichenen Fehler am Rande anzeigt, die der Setzer alsdann dadurch verbessert, daß er das Fehlerhafte mit der Spitze der Ahle aushebt und dafür die rechten Lettern wiederum hineinschlägt. Wann der Satz von Fehlern gereinigt worden ist, wird die Form von dem Setzer auf das neue zugeschlossen und von dem Drucker in die Presse eingesetzt. Dieser sticht einen feuchten weißen Papierbogen ausgebreitet auf die beyden eisernen Punkturen des weichen Deckels ein, wirft das Rähmchen, in dem er die Lehnschnur (den Anschlag) mit dem Fuß berührt, auf den Deckel nieder, schließt das Rähmchen mit der Schnalle zu, trägt mit den Druckerballen die Farbe auf die Lettern, legt den Deckel auf die Form, entwindet den Karren mit der linken Hand und schiebt solchergestalt die vordere Hälfte der verschlossenen Form auf dem Laufbret unter den meßingnen schweren Preßtiegel (von der Größe eines halben Preßdeckels) welchen man mit der Preßstange (dem Bengel) auf den Deckel mit Nachdruck herab ziehet; darauf wird der Karren weiter fort und die andere Hälfte der Form unter den Tiegel geschoben und mit dem Bengel, wie vorhin, verfahren. Ehe man aber den Anfang mit dem Drucken macht, wir' die Form in der Presse erst

gehö-

gehörig geschoben, so daß dieselbe genau die Mitte des Papiers einnimmt: und wenn solchergestalt zugerichtet worden ist, daß die Kolumnen auf beyden Seiten des Bogens vollkommen auf einander passen, wird die Form in der Presse verkeilt und die völlige Auflage abgedruckt. Ist die erste Seite des Bogens fertig, welche der Schöndruck heißt, so wird derjenige Satz, welcher auf die andere Seite kommen soll, in die Form gebracht, wie vorhin zugerichtet, der ganze auf einer Seite bedruckte Hause von Bogen umgewendet, bogenweis eingelegt und mit dem Abdruck, welchen man den Wiederdruck nennet, eben so wie bey dem Schöndruck verfahren.

Die Buchdruckerfarbe wird aus Oelfirniß und Kühnruß bereitet. Der Firniß wird aus altem Leinöl in einem kupfernen Kessel zu der Dicke eines flüßigen Honigs gekocht. Er ist fertig, wann er sich zu Fäden ziehet und wird desto lauterer, je älter er ist. Den abgekühlten Firniß gießt man in das Farbefaß, schüttet nach und nach den Ruß hinzu, rührt ihn durcheinander, bis das Rührscheid stecken bleibt, und reibt diese Farbe vor dem Gebrauch auf dem Reibstein wohl ab. Bey dem Kochen dieser Farbe ist alle Vorsicht anzuwenden, weil sich solche sehr leicht entzündet, und das Haus in Brand steckt. Eine wachsame Polizey wird dahero nicht gestatten, daß solche in einem Hause in der Stadt zubereitet werde. Ja man sollte die schon verfertigte Farbe selbst an feuervesten Orten aufbehalten, weil neuere Wahrnehmungen gelehret haben, daß Kühnruß mit Oel vermischt sich unter gewissen Umständen leicht von selbsten entzünden kann.

Zu rothen Titeln wird genugsamer Zinnober auf Eisen so lange geröstet, bis der Rauch davon fliegt, alsdann mit Wasser, Safran und Eyerweiß kalt abgerieben und trocken mit dem Firnisse vermischt.

Von

Von den metallenen Buchstaben oder Lettern ist dieses letztere Wort nachzusehen.

Ueber die Erfindung der Buchdruckerkunst, welcher alle Künste und Wissenschaften so vielen Dank schuldig sind, haben die Geschichtschreiber viel gestritten. Wenn man alles genau miteinander vergleicht, so kann man so viel mit ziemlicher Gewißheit annehmen, daß die Ehre der ersten Erfindung einem adelichen Bürger zu Maynz, Namens Johann Guttenberg, die Vervollkommung aber einem gewißen Peter Schäfer von Maynz zugeschrieben werden müsse; daß diese Erfindung zwischen die Jahre 1436 und 1452 falle; und daß die Art mit einzelnen metallenen gegossenen Buchstaben zu drucken in Maynz zuerst angewendet worden seye, wenn es schon zweifelhaft ist, ob Guttenberg diesen Gedanken schon mit von Maynz nach Straßburg gebracht und daselbst zu realisiren gesucht habe, oder erst nach seiner Zurückkunft nach Maynz darauf verfallen seye.

Buche, Büche, Buchbaum, lat. *Fagus*, fr. *Fau, Fayant, Fouteau* oder *Hêtre*, engl. *the Beech Tree*, holl. *Boeck boom*, ist ein hochstämmiger Waldbaum, welcher unter das harte Holz gezählet wird.

Das Geschlecht des Buchbaums setzt Linne in die 8te Ordnung der ein und zwanzigsten Klasse, *Monoecia Polyandria*. Man findet männliche und weibliche Blumen auf einem Baum, jedoch voneinander abgesondert auf einem oder mehreren Zweigen. Die männliche Blüthe hängt an langen rauhen Stielchen und besteht aus sehr lockern, runden, federartigen Büscheln, mit wenig Blumen, welche blasse oder dunkelgelbe Staubhülsen tragen. Die weibliche boode hingegen stehen gerade zusammen und hat jede davon etwa 3 federige Fruchtröhrchen, welche auf kleinen stachlichten Früchtchen sitzen. Nach der Blüthe verwandelt sich der Kelch in eine rundliche, mit weißen Stacheln

cheln versehene einfächrige, vierklappige Saamenkapsel, in welcher zwo dreyseitige, längliche, zugespitzte Nüsse liegen. Der Kastanienbum gehört auch zu diesem Geschlecht, nur sind seine männliche Blumen in ein walzenförmiges Käpchen vereinigt, da das Käpchen der Buche rund ist.

Zu dem Geschlecht der Buche rechnet man in der Naturgeschichte

1) die **gemeine Buche** oder Rothbuche, *Fagus sylvatica*,

2) Die **Zwergbuche**, *Fagus pumila*, und

3) die **Kastanienbuche**, oder den Kastanienbaum, *Fagus Castanea*.

Die **Hainbuche, Hagenbuche** oder **Weißbuche** wird als ein von dem gemeinen Buchengeschlecht ganz verschiedener Baum betrachtet.

Die sogenannte **Blutbuche**, *Fagus foliis rubentibus*, deren Blätter anfangs hochroth, im Sommer schwarzroth und im Herbst braungrün sind, und die **Nordamerikanische Buche**, *Fagus americana latifolia*, sind nur Spielarten. Die Blätter dieser leztern sind $2\frac{1}{2}$ Zoll lang, und $1\frac{1}{2}$ Zoll breit, eyrund, zugespitzt und etwas schärfer gezahnt als die Blätter der gemeinen Buche. Ihre Oberfläche ist grün, glatt und glänzend, die Unterfläche aber blasser und adriger. Die Blattstiele sind sehr kurz. Die Rinde ist braun und an den jungen Zweigen mit feinen Härchen übersezt.

Die sogenannte **Bergbuche** und Thalbuche sind nicht einmal als Spielarten anzuführen, weil ihr einziger fast unmerklicher Unterschied blos darinnen bestehet, daß jene weißeres Holz hat als diese.

In der Forstwissenschaft nimmt man nur zweyerley Arten von Buchen an, nämlich die gemeine oder Rothbuche und die Hagen- oder Weißbuche.

Der

Der angemessenste Boden für die Buchen ist eine im Schatten unter der Dammerde liegende, mit Sand und Leimen gemischte Erdart. Bey dem Anbau eines leeren freyen Platzes taugt das von so vielen empfohlene Aussäen des Büchensaamens mit Getraid, nicht viel, weil dadurch die Mäuse angelockt werden; eine weit bessere belaubte Beschützung für die jungen Pflanzen hingegen ist der gemeine Haselstrauch, der der Buche in der Folge selbst Platz macht. Den ausführlichsten Unterricht von der Buche und ihrer Kultur liefert F. A. L. von Burgsdorf in seinem Versuch einer vollständigen Geschiechte vorzüglicher Holzarten ꝛc. Th. 1. Berlin 1783. bey Pauli 4.

Dieses mag von dem Buchengeschlecht im Allgemeinen für unser Wörterbuch genug seyn. Das Mehrere wird man unter den Artickeln: **Rothbuche**, **Hagenbuche**, **Kastanienbaum** und **Zwergbuche** finden.

Buchecker, s. Rothbuche.

Bucheſche, s. Esche.

Buchführer, s. Buchhandel.

Buchhändler, s. Buchhandel.

Buchhalten nennet man bey den Kaufleuten die eingeführte Art, alles was in einer Handlung vorfällt, deutlich zu beschreiben und über Einnahmen und Ausgaben, Profit und Verlust, dann Aktiv- und Paßivschulden richtige Rechnungen und Register zu führen.

Wer sich mit dem Buchhalten beschäftigen will, der muß 1) den wahren Sinn der Worte: Debet und Kredit wohl inne haben und verstehen; 2) genau wissen, was für jede Art von Handlung für besondere Bücher und Register nöthig sind, und 3) informirt seyn, wie diese Bücher zu führen und in zweckmäßiger Ordnung zu erhalten

 sind.

sind. In Ansehung des ersten Punkts verweisen wir auf die besondere Artickel: Kredit und Debet, in Ansehung des zweeten, auf das Wort Handlungsbücher und in Ansehung des dritten bemerken wir kürzlich, daß man die kaufmännische Rechnung auf zweyerley Art führen könne, wovon die eine oder ältere die einfache und die neuere oder verbesserte die doppelte Buchhaltung genennet wird, und wovon unter den Artickeln Einfache Buchhaltung und Doppelte Buchhaltung der ausführlichere Unterricht folgen wird.

Buchhalter ist in angesehenen Handlungen derjenige Handlungsbediente, welcher aus dem Memorial oder andern Nebenbüchern alle in der Handlung vorkommende Fälle richtig und gehörig in das Journal stellt, aus demselben in das Hauptbuch überträgt und dem Prinzipal auf Verlangen jederzeit eine richtige Bilanz und Uebersicht seines Vermögens liefert. Ein solcher bedient entweder mehr als ein Komtoir und vermengt sich mit keinen andern Handelsgeschäften; oder er läßt sich auch nebenbey zu andern Verrichtungen in der Handlung gebrauchen, stehet immer in eines einzigen Kaufmanns Diensten und wird durch das in ihn gesetzte Vertrauen vor andern Handlungsbedienten distinguirt. Verschwiegenheit ist daher eine der vorzüglichsten und unentbehrlichsten Eigenschaften eines guten Buchhalters.

Buchhandel. Diese Art von Handel hat ihre ansehnliche Gestalt, welche sie dermalen in Deutschland hat, erst geraume Zeit nach Erfindung der Buchdruckerkunst erhalten. Diejenige, welche sie treiben, wurden sonsten Buchführer genannt, heissen aber jetzt durchgehends Buchhändler. Es giebt aber auch Buchdrucker, welche zugleich Buchhändler sind.

Der Buchhandel ist verschiedener Art. Derjenige, welcher blos mit selbst verlegten Büchern gegen baare Bezahlung getrieben wird, heißt der Verlags- oder kontante Buchhandel. Die meiste Buchhändler in Holland, Frankreich, England und Italien handeln nur mit ihren eigenen Verlagsartickeln, und geben andern Buchhändlern, welche eine Quantität davon miteinander nehmen, gewisse Procenten Nachlaß. In solchen Ländern muß also derjenige, welcher ein Buch kaufen will, sich erst um den Verleger desselben erkundigen. So bequem diese Handlungsart für den Kaufmann seyn mag, so unbequem ist sie für den Käufer. Die meiste Buchhandlungen in Deutschland haben daher einen Tauschhandel unter sich eingeführt, indem sie ihren Verlag gegen die Verlagsartickel anderer vertauschen, und sich dadurch ein Sortiment, daß ist: einen Buchladen von Büchern verschiedener Verleger anschaffen. Es giebt aber auch Buchhändler, welche keinen eignen Verlag haben, sondern blos mit Büchern von andern Verlegern handeln, die sie von ihnen entweder auf Kommission annehmen oder wirklich erkaufen. Endlich giebt es noch Buchhändler, welche mit eingebundenen alten Büchern handeln, die man Antiquare nennt, und sogenannte Disputationshändler, welche nur mit akademischen Streitschriften und andern kleinen Piecen handlen, die nicht über 10 und 12 Bogen starck sind. Es giebt jedoch auch Buchhändler, welche alle diese besondere Arten des Buchhandels zugleich treiben, besonders an Orten, wo sich nur wenige Buchhändler befinden.

Der Buchhandel ist in Deutschland keinen Zunft- und Innungsgesetzen unterworfen, aber die Buchhändler haben doch unter sich eingeführt, daß ihre Lehrlinge 5 oder 6 Jahre lernen müssen und nach deren Ablauf von ihren Patronen zu Handlungsbedien-

ten erklärt werden und ein Salarium fordern können.

In Ansehung des Gerichtsstandes haben die Buchhändler meistens ein sogenanntes privilegirtes Forum und stehen in den Residenzstädten gewöhnlich unter dem Hofgericht oder unter dem Konsistorium, auf Universitäten unter dem akademischen Senat und in Handlungsstädten unter den Gerichtsstellen der angesehensten Kaufleute.

Der Buchhandel trägt nicht nur viel zur Aufklärung des Volcks bey, sondern er kann auch, wenn er besonders mit vielen eigenen Verlagsartickeln getrieben wird, einen dem Staate vortheilhaften Zweig der Kommercien abgeben und verdient in dieser Rücksicht die Aufmercksamkeit und Unterstützung der Regierung. Nichts ist ihm nachtheiliger, als starcke Auflagen auf das Papier und die Materialien, woraus es bereitet wird, allzuscharfe Censuranstalten und der freye Nachdruck, wovon die Artickel Censur und Nachdruck nachzusehen sind.

Der Buchhandel ist nirgendwo so gut eingerichtet als in Deutschland. Er hat seinen Flor vorzüglich den Buchhändlermessen zu Frankfurt und Leipzig zu danken. Jene ist die älteste, wurde aber von der jüngern ganz verdrungen. In der Leipziger Oster- und Herbstmesse, hauptsächlich aber in der erstern finden sich die meiste Buchhändler aus ganz Deutschland, entweder selbst oder durch Geschäftträger, wie auch einige Holländer und Schweizer, ingleichem aus Straßburg, Breßlau, Glogau, Liegnitz, Preßburg, Danzig, Königsberg, Mietau, Riga, Stockholm, Flensburg und Koppenhagen ein; schicken einige Wochen vorher ein Verzeichniß ihrer neuen Verlagsbücher dahin, welche in einen sogenannten Meßkatalogus zusammen gedruckt werden; bringen von ihren bis dahin fertigen oder sonst noch vorräthi-

gen

gen Büchern so viel mit, als sie gegen baare Bezahlung oder Tausch umzusetzen wahrscheinlich vermuthen können; schließen untereinander ihre neue Kontrakte oder alte Rechnungen; treffen ihre wechselseitige Verabredungen und kehren mit den eingekauften fremden Verlagsbüchern zurück. Die Anzahl derjenigen Buchhändler, welche dieſe Messe besuchen, soll sich gegen 300 und der Werth der Bücher, welche sie ein Jahr in das andere gegeneinander umsetzen, über 500000 Reichsthaler belaufen. Leipzig erhält sich in dem Besitz dieses Buchhandels nicht so sehr durch die unter den Buchhändlern einmal eingeführte Gewohnheit, als vielmehr durch den häufigen Verlag von neuen Büchern, welchen es selbst hat, und weil es mitten in derjenigen Gegend von Deutschland liegt, in welcher Künste und Wissenschaften vorzüglich blühen und das Lesen und Schreiben am gemeinsten ist.

Buchklee, s. Sauerklee.

Buchladen, s. Buchhandel.

Buchmarder, s. Marder.

Buchmast, s. Rothbuche.

Buchoel, s. Rothbuche.

Buchsbaum oder **Buxbaum**, lat. *Buxus*, fr. *Bouis* oder *Buis* ist von zweyerley Art, nämlich der hochstämmige, *Buxus sempervivus et arborescens*. Linn. und der niedrige oder Zwergbuchsbaum, *Buxus* (suffruticosa) *foliis orbiculatis*, Mill. Linne hält diesen blos für eine Abart, Miller hingegen, wegen seiner runden Blätter und weil er ihn niemals mit Blüthen angetroffen hat, für eine von jenem ganz verschiedene Art an, aus welcher niemal ein hochstämmiger Buchsbaum gezogen werden könne.

Der gemeine oder hochstämmige Buchs kommt zur Höhe eines kleinen Baums. Seine Blätter sind oval, immergrünend, in ihrem Bau vest, dick und

glänzend. Sie stehen an den Zweigen gegeneinander über und riechen stark. Die männliche und weibliche Blüthen sitzen auf einem Stamm, jedoch etwas voneinander entfernt. Sie erscheinen im April. Nach dem Verblühen erfolgt eine runde Saamenkapsel, welche sich in 3 Spitzen endigt. Sie öfnet sich von selbst und zeigt 3 Zellen, in deren jeder 2 länglichrunde dreyeckige Saamenkörner liegen. Die Rinde ist braun und hart, die Wurzel und das Holz gelb. Dieses ist unter den europäischen Hölzern das einzige, welches im Wasser wie ein Stein zu Boden sinkt, da alle andere schwimmen. Seine Vestigkeit und sein bitterer Geschmack lassen darinnen keine Würmer aufkommen. Es hat sehr feine und unmerkliche Fasern, ist ungemein hart und läßt sich vortreflich poliren. Es wird meistens zu blasenden musikalischen Instrumenten und andern saubern Drechslers- und Tischlersarbeiten, besonders aber auch zu Kämmen häufig gebraucht, und dem Centner nach verkauft.

Dieser Buchsbaum läßt sich sowohl durch das Einlegen seiner abgeschnittenen Zweige, als auch durch Saamen fortpflanzen, verträgt einen kalten und unfruchtbaren Boden, und liebt mehr Schatten und Feuchtigkeit als die Sonnenstrahlen. Deme ohngeachtet glaubt man, er vertrage in Deutschland den Winterfrost nicht, wenn er nicht Schutz gegen kalte Winde habe; ich finde aber nicht, daß mit seinem Anbau im Freyen schon Versuche gemacht worden wären, die er doch, seines vortreflichen Holzes wegen, allerdings zu verdienen scheint.

Die Blätter vertreiben die Würmer der Pferde, wenn man sie ihnen klein geschnitten unter das Futter mengt. Seine Blüthe aber ist den Bienen höchstschädlich.

Man

Man hat von diesem Baum verschiedene Abarten, als breitblätterigen, schmalblätterigen, gelbgestreiften, vergoldeten und versilberten.

Der **Zwergbuchsbaum**, mit runden Blättern, ist sehr bekannt und wird in den Gärten sehr häufig zu Einfassungen gebraucht, weil er gut fortkommt, sich wohl unter der Scheere halten läßt, immer grün bleibt, und mit seinen starken Wurzeln das Erdreich wohl zusammenhält. Er ist leicht zu vermehren, wenn man seine Zweige vom Stock dergestalt abreißt, daß an jedem derselben ein Theil der Wurzel bleibt, und sie so tief in die Erde setzt, daß sie kaum zween Queerfinger breit hervorragen. Eine Stunde vor dem Versetzen muß man seine Wurzeln in Regenwasser legen. Die beste Zeit zum Versetzen ist im Herbst die Tag- und Nachtgleiche. (Aequinoktium.) Das erste Jahr darf man ihn gar nicht beschneiden, nachhero aber muß er alle Jahre im May oder August gleich beschnitten werden, wenn man ihn nicht versetzen will. Er saugt das Erdreich stark aus.

Buchsdorn, lat. *Lycium*, ist ein kleiner stachlichter Baum oder Strauch, welcher theils in Avignon und theils in Indien wächset. Seine Früchte, welche man insgemein Körner von Avignon nennt, gleichen den Pfefferkörnern und werden zum Gelbfärben gebraucht. Sie geben aber keine veste Farbe. Die Holländer machen eine gelbe Masse aus weißer Kreide oder auch aus einer Gattung Mergel, und färben selbige mit den Körnern von Avignon, die sie im Wasser mit etwas gemeinem Alaun sieden lassen. Aus dieser Masse machen sie kleine gewundene Stängel, lassen solche an der Sonne trocknen und versenden sie unter dem Namen, Stil de Graine. Sie werden zur Oelmalerey gebraucht, müssen goldgelb aussehen und leicht zu zerreiben seyn.

Buchstaben brauchen die Kaufleute und besonders die Buchhändler dazu, um auf ihre Waaren die Preise zu notiren. Sie lassen für jede der 9 Ziffern und für die Null einen selbst gefälligen Buchstaben gelten, dessen Werth ein Fremder so leicht nicht errathen kann.

Bucht wird in den Salzsiedereyen der Trockenboden genennet.

Buchweide, s. Weide.

Buchweizen, s. Heidekorn.

Buchwinde, s. Windenwegtritt.

Buck ist ein Beyname des gemeinen Beyfußes.

Buckelbeere, s. Heidelbeere.

Bude, s. Krambude.

Budromium, s. Tretrad.

Budtheil, **Beutelrecht**, lat. *Jus Bidellae*, ist eine besondere Art des Baulebungsrechts, welche mehr unter sich begreift als das Hauptrecht oder Besthaupt, und bisweilen den vierten, dritten oder wohl gar den halben Theil der Verlassenschaft beträgt. Es ist eine sehr drückende Abgabe, welche, wo sie noch existirt, abgestellt zu werden verdient, weil sie den Fleiß und Kultureifer des Landmanns nothwendig unterdrückt.

Buffbohne, s. Wicke.

Buffela, *Buffelus*, s. Büffel.

Bug nennen die Fleischer dasjenige Stück Fleisch, welches sich an dem Vorderfuß des Schlachtviehes vom Kamm an bis an die Brust befindet. Am Rindviehe verstehet man darunter blos das Schulterblatt. Bey den Tuchscheerern heißt Bug so viel als Falte.

Buglähmung. Dieser Fehler der Bewegung, welcher an Pferden sehr oft bemerkt wird, ist in Ansehung seiner wahren Beschaffenheit von unvernünftigen Schmieden sehr oft verkannt worden. Sie halten

ten dieselbe für eine Verrenkung des Schulterblatts, suchen ihn durch Haarseile und ätzende Salben auf die Schulter gestrichen, zu heben und verfehlen dadurch nicht nur ihren Endzweck, sondern verschlimmern auch das Uebel selbst. Im Grunde ist es keine Verrenkung des Schulterblatts, welches mit dem Stamm in keinem Gelenke, sondern nur durch Bänder und Muskeln zusammenhängt, und daher keiner Verrenrenkung fähig ist. Möglicher wäre es noch, daß das Armbein, welches in der Pfanne des Schulterblatts, mittels eines ordentlichen Gelenkes bevestiget ist, durch Gewalt aus derselbigen heraus gebracht werden könnte. Da aber auch dieses Gelenk mit starken Bändern versehen ist, und eine äusserliche Gewalt eher die Knochen zerbrechen, als eine Verrenkung zuwege bringen würde; so ist auch hier nicht wohl ein solcher Fehler möglich.

Unter der Buglähmung verstehet man also eine Beschädigung der Schulter, die ein Pferd durch einen Stoß oder Fall erlitten hat, und welche mit einer ausserordentlichen Hitze, Schmerzen und einiger Geschwulst verbunden ist, wodurch das Pferd den Fuß nicht gerade vor sich setzen kann, sondern im Gehen in einem halben Kreise bewegt. Eben so sauer wird ihm auch das Rückwärtsgehen, und wenn man es dazu nöthigt, so ziehet es den beschädigten Fuß steif zurück. Die untere Gelenke des Fusses wirft es aber ordentlich.

Man muß, um bey diesem Fehler die Entzündung zu heben, sogleich die Lung- oder Sporader öfnen, zertheilende Kräuter im Wein auf den leidenden Ort legen, und wann die Geschwulst und Hitze etwas nachläßt, statt des Weins den Kampfergeist brauchen. Ist das Uebel aber schon veraltet, so schwindet die Schulter und ist schwer zu heilen. Man kann

jedoch noch versuchen, was das Waschen der lahmen Schulter mit Kampfer- oder Ameisengeist vermag.

Bugschwamm, s. Stollenschwamm.

Bugschwinden, s. Buglähmung.

Buhlengeld, die Kaution, welche im Preußischen eine zum Bürger aufgenommene ledige Mannsperson erlegt, daß sie binnen Jahresfrist heyrathen will.

Buhne, s. Packwerk.

Buhrband, s. Flachs.

Büche, s. Buche.

Büchercensur, s. Censur.

Büchernachdruck, s. Nachdruck.

Bücherprivilegien, s. Druckerprivilegien.

Bücherregale. Unter den vielen theils unstrittigen, theils bestrittenen Regalien kann das Bücherregal wohl zu den ersten gerechnet werden, und würde, wenn die Erfindung der Buchdruckerey um etliche Jahrhunderte älter wäre, nach der ehemaligen Verfassung des deutschen Reichs, ohne Zweifel ein kayserliches Regal, ungefähr in eben der Maase, wie das Münzregal geworden, und den Reichsständen nur durch eigene Belehnungen und besondere Koncessionen verliehen worden seyn. Da aber diese Erfindung in einen spätern Zeitpunkt fiel, so nahm jeder deutsche Reichsstand und jede Reichsstadt, die bey ihm oder in ihr errichtete Druckerey nebst dem Bücherwesen in ihren besondern landesherrlichen Schutz, und ausdrückliche Reichsgesetze, z. E. der Reichsabschied vom Jahr 1570. §. 155. 156. 157. erklärte sie in der Folge dazu berechtigt. Sie versahen also nicht nur ihre Buchdruckereyen und Buchhandlungen mit eigenen Gesetzen und Ordnungen, sondern auch die Verleger einzelner Bücher mit Privilegien gegen den Nachdruck. Von oberster Policeyaufsicht wegen hingegen blieb jedoch der kayserlichen Ge-

Gewalt auch die höchste Aufsicht über das Bücherwesen im Reich, wofern nämlich ein Reichsstand in der nöthigen Aufsicht über die Druckereyen und die zum Vorschein kommende gesetzwidrige Schriften sich säumig finden läßt. Das kayserliche Bücherregal stehet also mit dem landesherrlichen ungefähr in eben dem Verhältnisse, wie die kayserliche höchste Gerichtsbarkeit mit dem landesherrlichen Gerichtszwang eines Reichsstandes.

Die Einkünfte aus dem Bücherregal bestehen blos in den Strafgeldern und den Konceßionstaxen für die ertheilte Privilegien gegen den Nachdruck. Weil es aber den Verleger wenig nützt, wenn seine Bücher nur in einem kleinen Distrikt nicht nachgedruckt werden dürfen; so ist es sehr begreiflich, daß die Buchdrucker und Buchhändler in den vermischten Reichskreisen ihre Verlagsartickel nicht von ihrem Landesherrn, sondern vom Kayser sich privilegiren lassen müssen, wenn ihnen das Privilegium einen wesentchen Nutzen schaffen solle.

Bücherwürmer. Um die gebundene Bücher gegen die Beschädigung der Bücherwürmer zu verwahren, sollen die Buchbinder ihren Kleister aus Mehl von wilden Kastanien verfertigen, dem diese Insekten nicht nachgehen, und ihr Planierwasser mit Koloquinten, Bitterklee, Wermuth oder andern bittern Kräutern abkochen.

Büchlein, s. Steuerbüchlein.

[B]üchse. Dieses Wort bezeichnet, ausser seiner allgemein bekannten ganz gewöhnlichen Bedeutung,

1) bey den **Buchdruckern** das vierkantige Holz an der Presse, durch welches der unter der Spindel befindliche eiserne Zapfe gehet.

2) Bey den **Kupferdruckern**, jede der vier hölzernen Pfannen an der Kupferpresse, auf welchen die

die Zapfen der obern und untern Walzen liegen und sich herumdrehen.

3) **Bey dem Maschinenwesen** die Pfanne oder Vertiefung, worinnen der Zapfe einer Welle gehet.

4) **In der Münzstätte**, das stählerne Gehäuse des Münzstocks, worein man die Münzen legt, wenn man sie prägen will.

5) **Bey den Radmachern**, ein starker und breiter eiserner Ring, welcher inwendig in das ausgebohrte Loch der Nabe eines Rads angeschlagen wird und mit 2 Oehren oder Widerhacken versehen ist.

6) **Bey den Röhrenmeistern** ein eiserner Ring, womit die Brunnenröhren oder Deicheln zusammengefügt werden, und wovon das Wort Röhrenbüchsen nachzusehen ist; und

7) **bey der Jägerey** ein sehr bekanntes Schießgewehr, welches sich von der gemeinen Flinte dadurch unterscheidet, daß es ein gezogenes Rohr und einen Schneller oder Stecher hat, welcher durch die geringste Berührung das Schloß abschnappen läßt. Man sehe hievon den Artickel Kugelbüchse nach.

Büchsenmacher oder **Büchsenschmied**, fr. *Arquebusier*, heißt derjenige Eisenarbeiter, welcher die Röhre, die ihme die Gewehrfabrick ohne Schwanzschraube, Zündloch, Richtkorn und Politur liefert, zu Büchsen- Flinten- und Pistolenläufen ausarbeitet, das dazu erforderliche Schloß verfertigt und mithin ein Schießgewehr also fertig liefert, daß es von dem Büchsenschäfter nur noch geschäftet werden darf. Bisweilen aber verfertigen die Büchsenmacher auch zugleich den Schaft dazu. Sie haben ein gezünftetes aber ungeschenktes Handwerk. Die Lehrpursche lernen 3 bis 5 Jahre. Ihr Meister-

stück

stück ist gemeiniglich ein Paar Paß- oder Wechselpistolen, da die Theile an beyden Schlössern dergestalt bearbeitet seyn müssen, daß dennoch jedes an seinen Ort genau passe, wenn sie auch miteinander verwechselt werden, und eben so muß sich auch die Garnitur der Schäfte ohne Ausnahm verwechseln lassen. Hierzu kommt noch eine Flinte und eine Büchse mit stählernem Beschläge, dazu der junge Meister die Läufe selbst krumm-drall schmieden und bohren muß. An ihren Schlössern von außen muß ein Schieber seyn, welcher inwendig zwischen die Nuß eingreift, damit niemand den Hahn aufziehen könne, wenn er nicht vorher den Schieber zurück gestossen hat.

Die Büchsenmacher sind selten an einem Ort so zahlreich, daß sie unter sich eine besondere Zunft errichten können, und gehen dahero gemeiniglich mit den Schlossern, Sporern, Uhrmachern, Windenmachern oder auch mit den Nagelschmieden in eine Zunft. Sie sollen nach der Regel nicht mit fremdem, ganz ausgemachtem und unbestelltem Gewehr handeln.

Büchsenschäfter oder **Schifter** heißen diejenige Holzarbeiter, welche wie in dem nächstvorhergehenden Artickel erwähnet wurde, den Schaft zu einem Schießgewehr machen, dessen Bereitung unter dem Artickel Schaft nachzusehen ist. Sie halten sich gemeiniglich zur Schreinerzunft.

Büchsenstein, s. Flintenstein.

Bückling, s. Hering.

Büdde ein niedersächsisches Wort, heißt so viel als Bottig, Zuber.

Büffel, Büffelochs, lat. *Buffelus*, *Bos bubalis*, *cornibus resupinatis*, *intortis*, *antice planis*, Linn. fr. *le Buffle*, eine Art wilder Ochsen, die viel größer und dicker als die gemeinen Ochsen sind. Sie haben kurze und gemeiniglich schwarze Haare, einen kurzen

fast

fast ganz nackten Schwanz, ein sehr hartes Fell, einen nach Proportion des Leibes ziemlich kleinen Kopf, den sie beständig gegen die Erde hängen, lange, gewundene, schwarze Hörner und kurze, dicke und starke Schenkel; die Stirne ist rauh und kraus, der Hals lang und dick, und der Hintertheil des Rückens gegen den Schwanz zu abwärts geneigt. Die Büffel werden meistens in Asien, Griechenland und Egypten, auf den Inseln Borneo und Siam, in der Türkey, Ungarn und Italien angetroffen. Sie halten sich gerne im Wasser auf und brüllen fürchterlich. Das Fleisch ist gut zu essen, aber härter als gemeines Rindfleisch. Die Büffel lassen sich, ihrer wilden Natur ungeachtet, zähmen und einspannen, und können gewaltige Lasten ziehen, sie werden aber leicht zornig, achten weder Schläge, Feuer noch Wasser und rennen alles nieder, was ihnen im Weg stehet. Besonders können sie die rothe Farbe nicht leiden. Wenn sie eingespannet sind und die gewöhnliche Zeit zur Fütterung herbeykommt, so lassen sie sich durchaus zu keiner weitern Arbeit zwingen, und nach genossenem Futter laufen sie auf das nächste Wasser zu. Die Weibchen oder Büffelkühe geben zwar nicht so viele, aber eine viel fettere, als die gewöhnliche Milch.

Aus der Haut wird das englische Sohl- oder Pfundleder bereitet, auch durch Oel wie Gemsenfelle bearbeitet, und wird sehr hoch gehalten. Die trockene Büffelshäute mit Haaren sind ein beträchtlicher Handelsartickel der Franzosen, Engländer und Holländer, in Konstantinopel, Smirna und auf den afrikanischen Küsten. Es werden aber auch gemeine Ochsen- und Elendhäute wie Büffelshäute gearbeitet und dafür verkauft. Die Hörner und Haare werden eben so, wie die vom gemeinen Rindviehe ver-

verarbeitet, doch aber schreibt man den Büffelhörnern besondere Arzneykräfte zu.

Im Preußischen hat der Hr. geheime Finanzrath von Prenckenhof verschiedene glückliche Versuche mit der Büffelzucht gemacht, und solche mit preußischem Rindviehe vortheilhaft vermischt.

Von den jetzt beschriebenen Büffelochsen ist der **Zwergbüffel**, lat. *Bubalus*, fr. *Bubale*, zu unterscheiden. Dieses in der Barbarey und allen mitternächtigen Theilen von Africa sehr gemeine Thier hat die Größe des Hirsches, dem es auch in der Gestalt des Leibes und der Beine gleicht. Es wirft aber seine Hörner niemals ab, und diese sind beynahe wie die Hörner der größten Gazelle gestaltet, denen der Bubalus überhaupt in seiner natürlichen Art am nächsten kommt. Seine Haare sind kurz, sein Fell ist schwarz und sein Fleisch gut zu essen.

Der **indianische** oder **chinesische Zwergbüffel**, *Bos indicus, cornibus aure brevioribus, dorso gibbo, juba nulla*, Linn. hat ungefähr die Größe eines halbjährigen Kalbs, eine breite und glatte Nase, an dem Körper kurze und glatte Haare, die mehrentheils bläulich, im Nacken aber und über den Augen, wie auch am untern Theil der Füsse weiß sind. Auf dem Rücken, zwischen den Schultern befindet sich ein Höcker. Die Indianer machen ihn zahm und spannen ihn vor die Wägen.

Büffel ist übrigens auch der Beyname eines frankfurthischen Bieres.

Büge heißen diejenige hölzernen Bögen, welche zu Anlegung der Bogengänge in Gärten gebraucht werden; die Zimmerleute aber verstehen darunter schrägstehende Stützen, welche theils eine Last zu tragen haben und theils auch das Schieben verhindern sollen und daher auch bisweilen Streben genennet werden. Ehedessen hat man solche auf die Säulen,

Ständer und Balken geblattet und dadurch so wohl die Büge selbsten als die Balken und Säulen sehr geschwächt; heut zu Tag aber erhält der Bug Zapfen und wird mit hölzernen Nägeln gespannt. Diese Art Büge nennet man gelochte Büge.

Bügel. Diese Benennung wird in verschiedenen Gegenden gar vielerley Sachen und Instrumenten beygelegt, die eine bogenartige Form haben; in der Baukunst aber bedeutet sie ein eisernes glattes Band, welches um einen Balken gelegt wird, um ihn mit einem andern Zimmerstück zu verbinden oder gegen das Bersten zu verwahren. Man vergleiche damit den Artickel Biegel.

Bügeleisen, s. Biegeleisen.

Bügelträger, s. Steigbügel.

Bühler heißen die leeren Räume an den Kiefern der Pferde zwischen den Schneid- und Backenzähnen.

Bühnen oder **Buhnen**, s. Packwerk. **Bühnen im Schacht** sind die Absätze, auf welchen die Bergleute abtreten und ruhen können.

Bühnhasen, s. Böhnhasen.

Büken heißt die Wäsche in Lauge einweichen.

Bülon, Sommerdrossel, s. Drossel.

Bülz, s. Pilz.

Bündel oder **Gebutte** nennet man sämtliche Eingeweide des Karpfen. Es wird, mit alleiniger Ausnahm der Galle, gekocht, mit dem Fisch aufgetischt und von manchen Personen für eine besondere Delikatesse gehalten.

Bündlein oder **Breise** heißen die schmale Einfassungen, wodurch die Falten der Hemdeermel zusammen gehalten werden.

Bünge, eine Grube, welche der Einsturz eines Tagschachts verursacht.

Bürge heißt bekanntlich derjenige, welcher die Verbindlichkeit eines andern auf den Fall übernimmt,

wann

wann dieser solche zu erfüllen unterläßt, oder ausser Stande ist. So nothwendig es jedem Hausvater ist, sich weder in eine Bürgschaft einzulassen, noch solche von einem andern anzunehmen, ohne davon genau unterrichtet zu seyn, was ihm dadurch für nachtheilige Folgen zuwachsen können, und so oft auch der Kameralist, besonders bey Pachtkontrakten, in die Nothwendigkeit versetzt wird, statt einer realen, eine fidejussorische Kaution annehmen zu müssen, so ist doch hier kein schicklicher Ort, die ganz juristische Lehre von der Bürgschaft so abzuhandeln, daß der Kameralist und Oekonom daraus einen hinlänglichen Unterricht für sich schöpfen könnte. Wir schränken uns dahero auf die einzige Kautel ein, weder eine Bürgschaft zu leisten noch anzunehmen, bevor man nicht einen erfahrnen Rechtsgelehrten darüber zu Rath gezogen hat. Theils der große Nachtheil, welchen sich schon mancher gutherzige Mann durch leichtsinnige Bürgschaften zugezogen hat, und theils die Betrügereyen, wodurch bey Bürgschaften Unwissende hintergangen werden, rechtfertigen den Wunsch, daß jeder Regent darauf bedacht seyn möchte, durch weise Landesgesetze diesen vorzubeugen und die Freyheit, Bürgschaft zu leisten, einzuschränken, nur müßte bey dem Handelsstand eine billiche Ausnahme von dieser Einschränkung zu machen seyn, weil die Handlung ohne Bürgschaft nicht wohl bestehen kann.

Bürger sind in der eigentlichsten und gemeinsten Bedeutung des Worts, Personen, die in einer Stadt dem Magistrat den Bürgereid geleistet haben und dagegen des Bürgerrechts theilhaftig worden sind, aber auch den damit verknüpften bürgerlichen Lasten sich unterziehen müssen.

In Deutschland, und besonders in den Reichsstädten, theilet man die Bürger gemeiniglich in 3

Klassen, nämlich 1) gemeine Bürger und Handwerker, 2) Kaufleute, Künstler u. d. g. und 3) Geschlechter und Patricier. Sie sind nicht nur in Ansehung des Rangs, sondern auch in Ansehung des Theilnehmungsrechts an dem Stadtregiment wesentlich von einander unterschieden. Man theilt die Bürger auch in vollkommene und unvollkommene ab. Jene besitzen das volle Bürgerrecht, diese aber nur den Schutz der Stadt und gewisse eingeschränkte Vergünstigungen in Ansehung ihrer Gewerbe und Nahrungsarten. Zu diesen gehören die sogenannte Beysassen, Einwohner, Medewohner, Schutzbürger, Pakt- (nicht Pack-) bürger, Pfahlbürger, Freybürger u. d. g. Die Einschränkungen, unter welchen ihnen das Bürgerrecht ertheilt wird, sind sehr manchfaltig, und ihr Zustand ist daher sehr verschieden. Jedoch ist dieser Unterschied der Bürger in den Municipalstädten etwas seltenes, weil der Einfluß, welchen die Landesherren in die Ertheilung des Bürgerrechts haben, und die Vortheile, welche sie aus der Bevölkerung ihrer Städte und Länder ziehen, sie veranlassen, jedem neu ankommenden das volle Burgerrecht zu ertheilen.

In der Seehandlung hat man das Wort Bürger ebenfalls eingeführt, woselbst es den Eigenthümer eines Schiffes bedeutet, er mag es nun selbst erbauet oder durch Kauf an sich gebracht haben.

Bürgergeld, s. Anzuggeld.

Bürgermeisterrechnung, s. Gemeindsrechnung.

Bürgerrecht. Das Bürgerrecht bestehet 1) in dem Genuß aller Privilegien und Freyheiten der Stadt, welche es ertheilt, 2) in dem Mitgenuß der Gemeindsgüter, 3) in dem Recht, bürgerliche Nahrung zu treiben, 4) in dem Recht, innerhalb der Stadtmauern und Feldmarkungen unbewegliche Güter an sich zu bringen. Alles dieses zusammen genom-

nommen, nennet man das große oder vollständige Bürgerrecht, wenn aber nur einige von diesen Rechten unter gewissen Einschränkungen ertheilt worden, so heißt solche Konceßion das kleine Bürgerrecht. Man vergleiche damit den Artickel Bürger.

Bürgschaft, s. Bürge.

Bürschgeld, s. Schußgeld.

Bürschgerechtigkeit, s. Freybürsche.

Bürste, ein sehr bekanntes Instrument und unentbehrliches Hausgeräth. Die bekannteste Arten von Bürsten sind: der Borst- oder Kehrwisch, die dreyseitige Bürste (mit deren einen Seite man die Tapeten, mit der andern die Bettvorhänge und mit der dritten den Fußboden abkehrt) die Flaschen- oder Kannenbürste, die Frottirbürste oder der Buckelkratzer, die Geschirrbürste, (womit die Pferdgeschirre gereiniget werden) die Glanzbürste, (womit der Hutmacher die Hüte aufputzt) die Glaß- oder Flaschenbürste, der Haarbesen (zu Reinigung der Zimmer) die Haar- oder Kopfbürste, die Juwelenbürste, die Kammbürsten (womit die Kämme gereiniget werden) die Kanonenbürste, (zum Ausputzen der Kanonen.) Die Kartätsche, (womit die Pferde geputzt werden) die Kehr- oder Kleiderbürste, die Kopf- oder Haarbürste, die Kratzbürste (von Drat, derren sich die Metallarbeiter bedienen) die Schuhbürste und die Zahnbürste.

Bürstenbinder oder Bürstenmacher sind bekanntlich diejenige Handwerksleute, welche Bürsten und Pinsel von aller Art verfertigen. Sie lassen sich nicht gerne Bürstenbinder heißen, weil auch diejenige Taglöhner, welche den Bürstenhändlern die Schweinsborsten in Bindel zusammen binden, Bürsten- oder Borstenbinder genennt werden. Ihr Hauptgeschäfte bestehet in dem Sortiren und Färben der Borsten, wovon der Artickel Schweinsborsten

nachzusehen ist. Die Bürstenhölzer, worein die Haare und Borsten eingezogen werden, verfertigen die Drechsler und Schreiner, und nur die geringste Sorte davon machen die Bürstenbinder selbsten. Man unterscheidet bey den Bürsten die eingesetzte oder eingebündelte von der eingezogenen Arbeit. Bey jener werden die Borsten in die Löcher eingepicht, bey der letzten mit Bindfaden oder Drat bevestiget. Viele Bürsten werden auch von Pferd- und Ziegenhaaren gemacht, welche die Bürstenbinder von den Peruckenmachern kaufen, weil diese nur solche, die einen Glanz haben, verarbeiten, und die glanzlosen oder todten Haare an die Bürstenbinder verkaufen. Endlich verfertigt der Bürstenbinder feine Pinsel aus Dachshaaren und aus Haaren von den Schwänzen der Eichhörnchen.

Büschelerbse, s. Erbse.

Büschelfohre, s. Fichte.

Büschelkrankheit, eine Bienenkrankheit, wovon der Artickel Biene nachzusehen ist.

Büseln, s. Lein.

Büsseln, s. ebendas.

Büten oder Waldbeuten, s. Biene.

Bütte oder Butte ist ein in der Haushaltung sehr bekanntes Büttnergeschirr, welches von dem besondern Gebrauch seine Nebenbenennung erhält, z. B. Waschbutte, Weinbutte u. d. g. In den Salzwerken ist die Bütte ein viereckigter Kasten von eichenen Dielen, aus welchem die Sohle in die Pfanne geleitet wird. Von der Bütte der Papierer und Pappmacher ist der Artickel Werkbütte nachzusehen.

Bütte ein Seefisch, s. Scholle.

Büttgeselle heißt in der Papiermühle derjenige, welcher den zugerichteten Papierbrey aus der Bütte in die Form schöpft.

Bütt-

Büttkrücke, eine hölzerne Gabel, deren zwo Spitzen mit einem Stricke zusammen gebunden sind. Die Papiermacher rühren damit den Brey in der Bütte auf.

Büttner, s. Faßbinder.

Bulbe, s. Forle.

Bulbulus, ein Beyname des gemeinen Karpfen.

Bull oder **Bulle**, s. Faselochse.

Bullenziemen, s. ebendas.

Bumpernickel, s. Pumpernickel.

Bun, **Buna**, **Bunchos**, sind Beynamen des Kaffeebaums.

Bundsteg, ein vierkantiges Holz, welches der Buchdrucker zwischen die Kolumnen einlegt, damit sie in gehöriger Entfernung von einander bleiben.

Bungenblut, eine Krankheit der Kühe, welche darinnen bestehet, daß sich Luft zwischen Fell und Fleisch setzt. Das einzige bisher bewährt befundene Mittel dagegen bestehet in dem Stich einer Nadel an dem aufgebläheten Orte, wodurch man der Luft einen Ausgang verschaft.

Buntaal, s. Wels.

Buntföder, **Buntfütterer**, **Buntförer**, **Buntmacher** sind Beynamen der Kirschner in Niedersachsen.

Bunze, s. Punze.

Buona a Buono oder *Cambium da Buono* ist ein Wechsel, welchen die Hauptpersonen ohne Zuziehung des Sensals schließen.

Burail, s. Ferandine

Burat, s. Tuchrasch.

Burbas, eine kleine algierische Münze, deren 12 einen Asper gelten.

Burgaleser, fr. *Laines Burgalesces*, heißt diejenige spanische Wolle, welche aus Burgos, in Alt-Kastilien und dasiger Gegend kommt.

Burger, s. Bürger.

Burgseßen nennet man im Brandenburgischen, Hannöverschen und einigen andern Provinzen diejenigen Frohndienste, welche die Bauern zu den Wohnsitzen der Edelleute zu leisten schuldig sind.

Burgunder Pech nennet man das von allen Unreinigkeiten gesäuberte und gegossene Pech, s. Pech.

Burgunder Rüben, s. Viehemangold.

Burgunderthaler, s. Albertiner.

Burgunder Wein, ein vortrefliches Produkt der Provinz Burgund in Frankreich. Der von Oberburgund wird dem von Unterburgund vorgezogen. Jener wächst vornämlich zu Pomar, Chambertin, Beaune, le Clos de Vougeot, Vollenay, Montrochet, la Romanee, Nuits, Chassagne und Mülsault. Der in nassen Jahrgängen gewachsene wird hier am meisten geschätzt. Der vornehmste Weinwachs in Niederburgund, wo man den in dürren Jahren gewachsenen Wein für den besten hält, sind Auxerres, Coulanges, Irenoy, Tonnere, Avalon, Joigny und Chablis. Hier geräth er auch am häufigsten, so, daß auf ein gemeines Jahr über hundert tausend Muids, ungefähr fünf und zwanzig tausend Stückfaß, Frankfurther Maases, gerechnet werden. Der rothe Wein von Coulanges und Tonnere wird für den feinsten und besten in Niederburgund gehalten, und mit dem von Beaune, Vollenay und Pomar in Oberburgund, der weiße von Chablis aber mit dem von Mulsault verglichen.

Der weiße Burgunder wird in Deutschland selten, der rothe aber so häufig getrunken, daß er unter die beträchtlichsten Gegenstände des schädlichen Luxus gehört. Diese starke Konsumtion verursacht es auch, daß von den Weinhändlern zu Straßburg und Hamburg eine erstaunliche Menge unächter Burgunder nachgemacht und verkauft wird, so daß man ihn unmit-

mittelbar aus Burgund beziehen muß, wenn man versichert seyn will, gerechte Waare zu erhalten. Der nachgemachte Burgunder färbt gemeiniglich die Bouteillen und die Lippen des Trinkers blau, und läßt auf dem Boden einen Satz zurücke, welcher kleinen Spähnen gleicht. Er wird aus Burgund in Fässern versendet und erst nachher auf Bouteillen abgezogen.

Burgundisches Heu, s. Lucernerklee.

Burnet, s. Pimpinell.

Burretsch, s. Borragen.

Burzelkraut, s. Portulack.

Busch, nach der gewöhnlichen Bedeutung, s. Gebüsch. In der Wasserbaukunst verstehet man darunter einen von Faschinen und Buschwerk angelegten Bau. Die Dauerhaftigkeit erfordert, daß jeder solcher Bau auf der Wasserseite eine starke Böschung erhalte, so daß sich die Breite oder untere Ausbildung zur Höhe verhalte, wie 3 zu 1, und daß die Faschinen und Beschwerde, woraus der Busch zusammen gesetzt wird, mit Lagen von Erde wechselsweise belegt werden, damit die Reiser hinlänglich Wurzel fassen und sich ineinander verwachsen können. Ein solches Buschwerk ist nicht nur wohlfeiler, sondern auch öfters dauerhafter, als ein Wasserbau von Zimmerholz und Steinen.

Büschau, ein hamburg. Gewicht von 100 Pfunden.

Buschampfer, s. Sauerklee.

Buschbäume, **Straußbäume** sind Zwergbäume, welche ohne Geländer rund oder kugelförmig gezogen werden.

Busche, eine Kupfermünze der Reichsstadt Aachen von 4 Hellern. 6 Buschen machen eine Achener Mark oder ein Petermännchen.

Buschege oder Buschegge ist eine schwere eiserne Egge mit langen und scharfen Zacken, womit das Erdreich von Unkraut und Wurzeln gereinigt wird, s. Egge.

Buschholz, s. Unterholz.

Buschschnepfe, s. Schnepfe.

Buscht heißt bey den Papiermachern ein Pack von 182 mit Filzen durchschossenen Papierbogen.

Buschweide, s. Weide.

Buse, ein Beyname des Osnabrücker Biers.

Bußhel, ein Maas trockner Dinge in England, welches 4 Päck Landmaas und 5 Päck Wassermaas enthält, und an Waizen 61 Pfunde wiegen muß. 80 Bußhel werden auf eine Last, 40 auf eine Tonne oder Weg, 8 auf ein Quartier, 4 auf ein Komb oder Kornockund, 2 auf ein Stricke gerechnet. 88$\frac{1}{4}$ Bußhel Getraid machen eine Last in Hamburg.

Bussoli ist ein kleines Getraid- und Salzmaas zu Livorno von dem 2880 auf ein Moggio, 384 auf ein Sakko und 128 auf ein Stajo gehen; 384 derselben sollen 115 Pf. Waizen nach hamburgischem Gewicht halten.

Butenland nennet man an manchen Orten die an der äussersten Gränze der Feldmarkung gelegene Aecker, deren Anbau, wegen ihrer Entlegenheit, sehr vernachläßiget wird.

Buterschleuse oder Butersiel wird bey dem Wasserbau derjenige Theil einer Schleuse genannt, welcher ausserhalb der auswendigen Thüren desselbigen liegt. Wegen des starken Andrangs des Wassers soll sich der Butersiel nach aussen erweitern, welchen Theil man alsdann den Butervorsiel nennt.

Butertiefe nennet man bey großen Schleusen, an Flüssen, wo sie sich in das Meer ergiesen, diejenige Tie-

se, welche vor dem Siele ausserhalb des Seedamms oder Deichs gegen das Meer zu liegt.

Butte, s. Bütte.

Butten sind stumpfe Scheeren, womit der Tuchscheerer den sogenannten Haarmann, oder das sträubige Haar abscheert, welches die Walke aus dem Tuch getrieben hat. Wegen der weitern Bedeutung dieses Worts sind die Artickel Hagebutten und verbuttetes Holz nachzusehen.

Buttenkorb nennet man in den Salzwerken buttenförmige Körbe, in welche man das gekochte Salz aus dem Kessel schüttet.

Butter, lat. *Butyrum*, *Medulla lactis*, fr. *Beurre*, ist die in einem vesten, jedoch weichen Körper vereinigte Sahne oder Milchrahm. Man kann aus jeder Milch Butter machen, die Kühmilch aber giebt vor allen andern die vorzüglichste Butter. Die Bereitung der Butter ist eine sehr einfache und ungekünstelte Arbeit, erfordert aber Fleiß und Aufmerksamkeit, wenn sie wohl gerathen soll. Je frischer die Sahne oder der Milchrahm ist, um so besser und wohlschmeckender wird die Butter. Ja man kann aus bloser süsser Milch Butter machen, es erfordert aber ungleich mehr Zeit und Arbeit und giebt ungleich weniger Butter, als wenn man vorerst den Rahm sich von der Milch trennen läßt, und diesen zum Butterrühren verwendet. Von der Behandlung der Milch bis zur wirklichen Bereitung der Butter, sind die Artickel Milch und Rahm nachzusehen.

Zur Bereitung der Butter hat man zweyerley Maschinen, welche man insgemein Butterfässer, Rührfässer und Butterrolle zu nennen pflegt. Sie sind so allgemein bekannt, daß sie keiner ausführlichen Beschreibung bedürfen. Die eine Maschine bestehet in einem stehenden Faß, welches unten wei-

 ter,

ter, oben aber enger und mit einem Deckel genau verschlossen ist. Der Deckel hat ein rundes Loch, durch welches der Stiel eines Stössels gehet, an welchem unten eine hölzerne, mit großen eingebohrten runden Löchern versehene Scheibe bevestiget ist. Hat man dieses Faß zur Hälfte mit Rahm gefüllt, so muß man mit dem Stößel so lange auf- und niederstoßen, bis sich die Butter formirt hat, und hierinnen bestehet das ganze Hauptgeschäfte des Butterrührens. So einfach und leicht aber auch dieses Geschäfte ist, so hat es doch seine wesentliche Vortheile, welche man hauptsächlich durch Aufmerksamkeit und Erfahrung lernt. Man muß, zum Beyspiel, so viel möglich, ununterbrochen, gleichförmig, scharf und geschwind stoßen, im Sommer aber, bey großer Hitze, verhindert das allzugeschwinde Stoßen das Zusammengehen der Butter, weil sich der Rahm dadurch erhitzt.

Die andere Maschine, oder die eigentliche Butterrolle ist ein ganz rundes, an einer mitten durchgehenden Welle bevestigtes Faß, welches in einem Gestelle hängt, und mit einem daran befindlichen Handgrif leicht umgetrieben werden kann. Statt des Spundes hat dieses Faß eine kleine, aber vest verschlossene Thür, welche man eröfnen, dadurch mit booden Händen hinein langen und die Butter heraus nehmen kann. Hier bestehet also die Arbeit des Buttermachens in dem bloßen Umtreiben des Fasses, welches ebenfalls gleichförmig und besonders anfänglich, nicht allzugeschwinde getrieben werden muß. Diese letztere Maschine ist für große, jene erste aber für kleine Landwirthschaften am vortheilhaftesten, weil eine Person eine größere Menge Rahm im Faß umtreiben als stossen kann.

Hat

Hat sich die Butter im Faß zusammen gesetzt, so wird der noch flüßig gebliebene Theil des Rahms, welchen man Buttermilch nennt, durch einen Seiher, oder durch ein feines Sieb geschlagen, damit man die noch darinnen herum schwimmende kleine Buttertheilchen zusammen bringen und mit der Hauptmasse vereinigen kann. Diese Butter muß sonach in frischem Brunnenwasser so lange geknetet und ausgewaschen werden, bis das Wasser, ohne sich im im mindesten zu färben, wiederum rein davon abläuft.

Die sorgfältigste Reinlichkeit bey allen Geschäften, welche man mit der Milch vom ersten Anfang an bis zum vollendeten Geschäfte des Butterrührens vorzunehmen hat, ist eine ausschliessende Bedingniß, ohne welche die Butter nicht wohl gerathen kann. In dieser Rücksicht sind erdene verglaßte Geschirre zur Milch und zum Rahm den hölzernen weit vorzuziehen. Das Butterfaß ist vor und nach dem Butterrühren mit heißer Lauge auszubrühen, und diejenige Person, welche damit umgehet, muß zuvor ihre Hände mit Lauge waschen, so wird sich die Butter nicht anhängen. Allzugroße Wärme und Kälte sind wesentliche Hindernisse des Butterns. Im Sommer muß man also nicht nur das Geschäfte selbsten an einem kühlen Orte vornehmen, sondern auch das ausgebrühete Butterfaß zuvor in frischem Wasser sich wohl auskühlen lassen; im Winter aber ist von allem dem das Gegentheil zu beobachten. Ist alles dieses besorgt worden, und die Butter will dennoch nicht zusammen gehen, so kann man bisweilen mit etwas Salz, oder mit ein wenig süsser Milch, oder auch mit einem Löffel voll Brandwein helfen; weißer oder sogenannter Speißzucker und Alaun hingegen haben eine entgegengesetzte Wirkung.

Auch

Auch aus dem Käsewasser kann man noch Butter machen, wenn man solches aufstellt, bis es Rahm geschoben hat, und mit diesem auf die beschriebene Art verfährt; allein diese Butter ist ziemlich mager und nicht so wohlschmeckend.

Die Buttermilch ist im Sommer ein wohlschmeckender und gesunder Trank der Landleute, welche davon auch Suppen kochen und den Ueberrest unter das Futter des Federviehes und der jungen Schweine mit Nutzen mischen.

So wie die Butter aus dem Faß kommt, heißt sie süße Butter. Um sie länger aufbehalten zu können, wird sie entweder in Schmelzbutter (Schmalz) oder in gesalzene Butter verwandelt. Dieses ist in Niedersachsen, Westphalen und den Niederlanden, jenes aber in dem östlichen und südlichen Deutschland mehr gewöhnlich. Von Bereitung der Schmelzbutter ist der Artickel Schmalz nachzusehen.

Will man die Butter einsalzen, welches gleich unmittelbar nach dem Buttern geschehen muß, so darf sie nicht im Wasser ausgewaschen, sondern sie muß blos mit den Händen sorgfältig ausgedruckt werden, damit sich alle Buttermilch davon scheiden möge; sodann wird sie ausgebreitet, jedes Pfund mit 2 Loth grauem und im Ofen wohl getrocknetem Salz überstreuet und fleißig durcheinander geknetet, damit sich das Salz mit der Butter genau vereinigen möge. Diese gesalzene Butter wird in sogenanntem Waldenburger Geschirre oder Steingut, das ist, einem hart gebrannten, aber nicht verglästen erdenen Geschirre aufgehoben und mit einem starken Salzwasser übergossen.

Um

Um der Butter eine schöne gelbe Farbe zu geben, nimmt man auf 12 bis 14 Maas Rahm einer guten Erbse groß Orlean, bindet solchen in ein leinen Tuch, legt es 18 bis 20 Stunden in Milch oder Rahm, drückt das Tuch aus, gießt den Rahm in das Butterfaß unter die übrige und buttert alles, wie zuvor gelehret wurde, aus.

Endlich kann man auch die Butter ungesalzen sehr lange aufheben, wenn man sie auf folgende Art reinigt. Man nimmt frische und wohlgewaschene Butter, legt sie in ein Gefäs von Glaß, Stein oder Porcellan, welches gleich weit und hoch ist, jedoch so, daß 2 bis 3 Zoll leer bleiben. Dieses Gefäs mit Butter stellt man in ein anderes mit kaltem Wasser angefülltes großes Gefäs, doch so, daß das Wasser etwas höher stehet als die Butter. Das Buttergefäs deckt man mit etwas Schwerem zu, damit es im Wasser nicht umfallen kann, setzt das mit Wasser gefüllte auf heiße Glut und Asche, wovon das Wasser erst milchwarm wird. In diesem nämlichen und durchaus keinem stärkern Grad von Wärme muß man das Wasser noch weiter 4 bis 6 Stunden unterhalten, damit nach der dritten Stunde die Butter zu schmelzen anfängt, und in der folgenden vierten, fünften und sechsten Stunde so zergehet, wie weißes Baumöl, in der achten oder neunten Stunde aber durchsichtig und klar wird. Endlich gießt man die klare Butter von der auf den Boden niedergesunknen Unreinigkeit vorsichtig ab, und durch eine feine Leinwand in dasjenige Gefäs, worinnen man sie aufbewahren will. Sie wird darinnen bald hart und erhält sich mehrere Jahre lang frisch.

Butterbirn, s. Birn No. 42. und 43.

Butterfaß, s. Butter.

Butterfisch, s. Rotzfisch.

Butterhose. Ein enges hölzernes Fäschen, worinnen der Landmann seine Butter zu Markte trägt.

Buttermilch, s. Butter.

Buttern, s. ebendas.

Butterrühren, s. ebendas.

Buttersaat, s. Leindotter.

Buttersatz ist ein kleinkörnigtes geläutertes Boysalz, welches die Holländer aus Spanien und Frankreich holen, wieder auflösen, raffiniren und in fremde Länder versenden, woselbst es vornämlich zu Tischsalz gebraucht wird.

Butterschminke heißt der in Milchrahm aufgelößte Orlean, womit man der Butter eine gelbe Farbe giebt, s. Butter.

Buttersterl heißt der Stößel des Butterfasses, s. Butter.

Butterstecher ist ein langer, unten mit Widerhacken versehener Hohlbohrer, welcher dazu dient, die Butter in einer Tonne zu visitiren, wie sie unten beschaffen ist.

Buttfisch, s. Delphin.

Buttheilgeläß, s. Budtheil.

Buttima oder Buttiman ist ein persianisches Gewicht, 25 nürnberg. Pfunde schwer.

Bux, s. Buchs.

C.

Vorerinnerung.

Zu Ersparung der vielen unnöthigen Citationen, wird der geneigte Leser ersucht, alle Worte, welche er hier nicht antrift, unter dem Buchstaben K. aufzusuchen.

C. Dieser Buchstabe, allein oder mit andern zusammengesetzt, dienet den Kaufleuten, Wechslern und Buchhaltern zur Abkürzung solcher Worte, welche in ihren Büchern sehr oft vorkommen, und bedeutet gemeiniglich: C. Courantgeld oder Conto; C. C. Conto courant; L. C. Lors Conto; M. C. Mis Conto; N. C. nostro Conto; S. C. suo Conto. In diamantenen Ringen bedeutet das von den Goldschmieden darauf gestochene C. daß der Grund ein Krystall sey, weil man zuweilen, die Diamanten, um ihnen mehr Glanz und Erhöhung zu geben, auf einen kristallenen Grund legt.

Caballeros, s. Cavalleros.

Cabeca, s. Cabesse.

Cabesas heißt diejenige spanische Wolle, welche aus Estremadura kommt.

Cabesse oder *Cabeca* nennen die portugiesische Seidenhändler in Ostindien die feinste Sorte Seide, im Gegensatz von Bariga, womit die geringere benennt wird.

Cabir, s. Karatten.

Cable, s. Kabel.

Cacochon nennen die Jubelierer jeden Edelstein, der nur geschliffen, aber noch nicht geschnitten oder in eine ordentliche Form gebracht worden ist. Mehr als bey andern aber bedient man sich dieses Worts bey den Rubinen.

Cabo-

Caboletto, eine genuesische Silbermünze, wovon 3 einen Lire ausmachen. Ein Caboletto ist also beyläufig 3 Schilling lübisch oder 6 Kreuzer rheinisch werth.

Cabre, s. Hebzeug.

Cabriolet. Eine Art von leichten Kutschen, welche nur zwey Räder hat, und von einem Pferde gezogen wird.

Cabujan ist eine Art von Hanf, der in der Provinz Panama in Westindien, oder im südlichen Amerika wächst. Die Pflanze hat distelähnliche Blätter, sie sind aber etwas breiter, dicker und grüner. Wenn sie reif ist, läßt man sie wie den gewöhnlichen Hanf rösten und wann sie trocken ist, so lange mit hölzernen Schlägeln klopfen, bis nichts mehr übrig ist, als die Fasern, welche man spinnt und ein Garn von ausserordentlicher Dauerhaftigkeit davon erhält.

Cabureiba ist ein Beyname des peruvianischen Balsams.

Cacba, welche man in China Cayas, und an vielen andern Orten in Indien Cas, Casse, Casie nennt, ist eine kleine küpferne oder zinnerne Scheidemünze, die etwas mehr als einen französischen Denier gilt.

Die japanische Caches sind von verschiedenem Werthe, das Tausend gilt 8 bis 26 englische Schillinge.

Cacholong ist ein Halbedelstein, welcher erst in neuern Zeiten entdeckt wurde, in Deutschland noch sehr selten ist, und in der bucharischen Kalmuckey in und an den Kachßern gefunden wird. Er ist eine weiße oder auch als Opal gefärbte, etwas dicke und halb durchsichtige Achatart, welche im Feuer ganz uneben und undurchsichtig wird und bisweilen in Glaß übergehet. Man verfertigt allerley Figuren und Gefäße daraus.

Cade-

Cadene heißen sehr geringe Tapeten, welche die Europäer über Smirna aus der Levante bringen.

Cadis ist ein französischer gekreuzter Wollenzeug von zweyerley Art. Die eine ist sehr geringe, schmal und nichts anders, als eine Sergette, etwa einer halben Elle breit, die andere hingegen ist fein, und auf Tuchart zugerichtet.

Cadou, *Cuducaie*, ist eine indianische Kernfrucht von der Größe einer Muskatennuß, wenn sie trocken ist, welche auf wilden Bäumen wächst, und womit in Indien die Leinwand zum Färben zubereitet wird.

Cadix, *Cadis*, *Cadiz* oder *Cabis*, lat. *Gades*, eine der vornehmsten Handelsstädte in Spanien, in der Provinz Andalusien, mit einem berühmten Seehafen, hält **Buch und Rechnung** in Realen de Plata zu 34 Maravedis de Plata, oder 16 Anuetos. 1 Peso de Plata hat 8, ein Doplon de Plata 32, und 1 Dukado de Plata 11 Reales; 1 Dukado de Cambio aber wird zu 11 Reales 1 Maravedis, oder zu 375 Maravedis de Plata gerechnet, und gemeiniglich bey dem Wechsel in 20 Sueldos a 12 Dineros eingetheilt.

Von **wirklich geprägten Münzen** gilt ein Peso duro oder Fuerte, oder ein sogenanntes Stück von Achten $10\frac{5}{8}$ Reales de Plata. 1000 Pesos duros wiegen in Cadix 117 Mark 2 Onsas, in Hamburg aber 115 Mark 7 bis 9 Loth kölnisch. Die weitere hier gewöhnliche Münzsorten kommen mit den übrigen spanischen überein.

Bey dem **Handelsgewicht** hat 1 Quintal 4 Arrobas, 100 Libras, 200 Mark, 1600 Onsas, und 1 Onsa hat 16 Adornos. Die Arroba hat $23\frac{3}{4}$ Pfunde in Hamburg.

Das **Ellenmaas** ist die castilianische Vara, welche $375\frac{2}{10}$ französische Linien hält. 100 Varas sind gleich 148 Ellen in Hamburg.

Man wechselt von hier und giebt 1) nach Amsterdam 1 Dukado de Cambio für 98 Pfennige flämisch Banko a Uso; 2) Genua 120 Pesos de Plata für 100 Pezze von 115 Soldi fuori di Banko, a Uso; 3) Lissabon 1 Peso de Plata für 600 Rees auf 15 Tage nach Sicht; 4) Livorno 121 Pesos de Plata für 100 Pezze da otto Reali, a Uso; 5) London, 1 Peso de Plata für 40 Pfennige Sterling, a Uso; 6) Madrit 100 Pesos de Plata für 100 Pesos de Plata; 7) Paris, 1 Peso de Plata für 78 Sols Tourn. a Uso.

Der Uso bedeutet 2 Monat nach dato des Briefes; bey französischen Briefen aber gemeiniglich nur 6 Wochen, oder gar nur einen Monat. Die Briefe, welche in Cadix zahlbar sind, haben durchgehends 6 Respekttage.

Caement, s. Cement.

Caffard, *Damas caffard*, s. Damast.

Caffards, *Satins caffards*, s. Atlas.

Caffas de bois sind noch geringere Zeuge als die gemeine Ligaturen von Leinwand und Wolle.

Caffis ist ein Kornmaas zu Alikante, ungefähr 4 Faß hamburg. Maases haltend.

Cafici, ein Maas in der Barbarey, wovon 7 eine amsterdamer Last ausmachen.

Cahiz oder *Cahys*, ein spanisches Kornmaas, wovon 184 auf eine amsterdamer Last gehen.

Caimacanis, s. Cambrasine.

Caladaris sind roth oder schwarzgestreifste Kattune, welche in Bengala verfertigt werden.

Calamande, s. Calmande.

Calambac, s. Paradiesholz.

Calambom, ein grünlichtes wohlriechendes Holz, welches aus Indien kommt und von den Tischlern zu zierlichen Arbeiten gebraucht wird.

Cala-

Calaminque, s. Calmande.
Calamita, s. Storax.
Calamita alba ist der feinste weiße Thon, den man zu Tobackspfeifen verarbeitet.
Calancas, s. Calencards.
Calandaris, s. Caladaris.
Calcanthum, s. Vitriol.
Calebasse, s. Kürbisflasche.
Calencards oder *Calancas* heißen die schönsten Kattune, welche in Indien und Persien verfertigt und mit dem Pinsel oder einer Rohrfeder gemalt werden.
Calette heißt die unterste Fläche eines geschliffenen Edelsteins.
Callarias, s. Kabeljau.
Callée, *Cuirs de Callée* nennet man die aus der Barbarey kommende Leder, welche zu Bona gekauft werden. Sie sind vortreflich, aber schwer zu haben, weil die Tagraner und Andalusier sie aufkaufen und zum Gebrauch des Landes zurichten.
Callichthys, s. Wels.
Calloti ist eine Sorte Soda, welche aus kleinen Stücken, wie Kieselsteine bestehet und für besser als andere gehalten wird.
Calmande, s. Utrechter Rasch.
Calquier. Darunter verstehet man die auf türkische Art gearbeitete indianischen Atlasse, oder auch geflammte indianischen Taffente.
Calville, eine Art Aepfel, wovon der Art. Apfel nachzusehen ist.
Cambaye heißen die baumwollene Tücher, welche auf der Küste von Coromandel, zu Bengala und Madras fabricirt und meistens von den Engländern ausgeführt werden.
Cambio, s. Wechsel.
Cambogia, s. Gummigutt.

Cambrasine, eine dem Kammertuch ähnliche feine ägyptische Leinwand, womit zu Cairo, Alexandria und Rosetta ein ziemlich großer Handel getrieben wird.

Cambray, s. Kammertuch.

Camechain, eine große Pomeranze, wächst im Königreiche Tunquin, hat eine rauhe, dicke, fahlgelbe Schale, ist aber inwendig so gelb als Bernstein und von vortreflichem Geruch und Geschmack.

Cameade, s. Pfeffer.

Cameline, s. Leindotter.

Camelin, s. Kamlot.

Camelot, ebend.

Camelotine, s. Kamlotchen.

Camions, die kleinere Arten Stecknadeln, s. Stecknadeln.

Campanes, s. Kampanen.

Campanini, ein italienischer Marmor von verschiedener Farbe, welcher zu Pietra Santa in dem Gebirge von Carrara bricht. Er hat einen sehr starken Klang, wenn man darauf schlägt, zerspringt aber auch leicht.

Cambe, ein tuchartiger Droguet, mit einem ins Kreuz durchschossenen Eintrag.

Campecheholz, s. Kampescheholz.

Campes, s. Cambe.

Campine heißt in den Niederlanden eine unbebauete Gegend.

Campo, eine spanische Wolle, die aus Sevilien und Malagga ausgeführet wird.

Campote ein schönes dickes baumwollenes Tuch, welches auf den philippinischen Inseln bereitet wird.

Campsarius heißt bey den Wechselgeschäften zuweilen der Remittent, und zuweilen auch der Traßirer.

Campsor, s. Campsarius.

Canade oder *Canador* ist ein portugiesisches Maas flüssiger Dinge, wovon zu Lissabon 28 auf 11 ham-

burg.

burg. Stübchen gehen; zu Porto aber ist die Canade um 30 Procent größer.

Canan, ein indianisches Maas flüßiger Dinge, ungefähr einen Pott oder 2 pariser Pinten haltend.

Canaryus, s. Bauernpfeffer.

Canaster, s. Knaster.

Cancamum ist ein sehr rares afrikanisches Gummi, welches aussiehet, als wenn es aus mancherley Gummiarten, die sich durch ihre verschiedene Farben unterscheiden, zusammengesetzt wäre. Es wird hauptsächlich in den Apothecken gebraucht.

Cancanias heißt der ostindische Atlas.

Candi, s. Cando.

Candile oder *Candy* ist das gröste Gewicht, dessen man sich auf den asiatischen Küsten bedient. Auf der Küste von Bombay wiegt es 560 englische und zu Kalikut 451 hamburgische Pfunde und 7 dergleichen Lothe.

Candis, s. Kandelzucker.

Candisstörzel wird in den Zuckersiedereyen der Syrup genennet, welcher bey Verfertigung des Kandelzuckers zurücke bleibt und sich nicht kristallisiren läßt.

Cando oder *Candi* ist ein ostindisches Längenmaas. Zu Goa hält der Cando 17 holländische Ellen.

Candel, ein ostindisches Getraidmaas, welches 14 pariser Scheffel hält.

Cane, ein Längenmaas, s. Stab.

Canepin, s. Hühnerleder.

Cagette, ein geringer Wollenzeug, welcher zur Kleidung des gemeinen Volks dient, zu Caen in der Niedernormandie verfertigt wird, und daher den Namen hat.

Canica, der wilde Zimmt, welcher auf der Insel Cuba wächst, und im Geschmack der Gewürznelke am nächsten kommt.

Canna ist ein an mehrern Orten gewöhnliches Längenmaas, welches zu

	Avignon	$862\frac{4}{10}$	Pariser Linien.
	Barcelona	$696\frac{6}{10}$	
Florenz	in Wolle	$1047\frac{4}{10}$	
	in Seide	1032	
	Genua	$1168\frac{6}{10}$	
	—	1113	
	—	$1001\frac{7}{10}$	
Lucca	in Wolle	$1073\frac{2}{10}$	
	in Seide	1026	
	Mahon	$709\frac{6}{10}$	
	Maiorca	$760\frac{3}{10}$	
	Malta	$993\frac{1}{2}$	
	Marseille	890	
	Meßina	$858\frac{4}{10}$	
	Montpeillier	$891\frac{6}{10}$	
	Neapel	$935\frac{2}{10}$	
	Palermo	$858\frac{4}{10}$	
	Provence	$888\frac{9}{10}$	
	in Leinwand	$926\frac{4}{10}$	
Rom	in Seide / in Wolle	882	
	Saragossa	$918\frac{4}{10}$	
	Sicilien	$858\frac{4}{10}$	
	Tortosa	$705\frac{6}{10}$	
	Toulon	$859\frac{6}{10}$	
	Toulouse	807	

hält.

Cannequins heißen die ostindische Kattune, womit auf der Küste von Guinea stark gehandelt wird.

Canon heißt 1) das Rohr eines deutschen Schlüssels, 2) das Rohr eines Schlosses, worein der französische Schlüssel gesteckt wird, wenn man das Schloß auf-

aufsperren will; 3) die jährliche Abgabe eines Lehen- oder Erbzinsmannes, oder Pachters; 4) die dickste deutsche Schrift in den Buchdruckereyen und Schriftgiesereyen, und 5) ein langer runder Topf von ächtem oder unächtem Porcellain, worinnen die Apothecker Säfte, Latwergen u. d. g. aufzubewahren pflegen.

Canot, *Canoe* heißt ein kleiner Kahn oder Boot.

Canques, s. Nankin.

Cantar, s. Alquier.

Cantaro ist ein Centnergewicht, dessen man sich in Italien, in der Levante und auf den Küsten der Barbarey bedient. Es ist aber nicht von gleicher Größe. Zu **Acor** hat der Centner 100 Rottel, und soll an gesponnener Baumwolle 600, und an roher 650 Pf. in Livorno wiegen. Zu **Alexandria** ist er von dreyfacher Art, von 88, von 125 und von 195 Pf. hamburgisch. Zu **Algier** hat er an Flachs 200 Rotteln, an Rosinen, Feigen, Butter, Honig, Datteln, Oel und Seife 166 Rotteln, an Eisen, Bley, Garn und Wolle 150, an Mandeln, Käse und Baumwolle 110, an Kupfer, Erz und Wachs 100 Rotteln, und sind 100 Rotteln gleich 111½ Pf. hamburgisch. Eben so verschieden ist dieses Gewicht zu **Aleppo**. Die meisten Waaren werden mit Cantaren von 100 Rotteln zu 720 Drammen gewogen, welche 470 Pf. hamburg. machen; hingegen ist bey der Seide und einigen andern Waaren der Rottel kleiner; auch bedient man sich des großen tripolitanischen Cantaro von 175 Rotteln, oder 822½ Pf. hamburgisch. Zu **Cairo** werden mit Cantaren von 100 Rotteln verschiedene Waaren gewogen, bey Quecksilber und Zinn aber hat der Cantaro 102, bey Kaffee und Eisendrat 105, bey Muskatnüssen, Sasaperill, Elephantenzähnen und Spica celtica 110, bey Mandeln 115, bey Färbeholz,

120, bey Arsenik 125, bey Mennie 130, bey Gummi und Aloe 133, und bey Archifolglio 150 Rotteln, 100 Rotteln aber wiegen 89 Pf. in Hamburg. Zu **Carma**, auf der Insel Candia hält er 109 Pf. auf der Insel Cypern 491 Pf. Zu **Damasco** 369 Pf. und zu **Genua** 100 Pf. hamburgischen Gewichtes. Zu **Constantinopel**, wo der Cantaro $7\frac{1}{3}$ Batmann, 44 Ocken, 100 Rotteln hat, beträgt er 115 Pf. hamburgisch. Zu **Livorno** hat der Cantaro 151 Pf. Zucker, 150 Pf. Mehl, Alaun und englische Käse, und 120 Pf. Citronensaft, bey allen übrigen Waaren aber 160 Pf. und ist das Livorneser Gewicht $41\frac{1}{3}$ Procent leichter als das hamburgische. Zu **Majorca** hat er 104 Pf. Zu **Neapel** wiegt der große Cantar 280 und der kleine 150 Pf. welche 185 und 99 Pf. in Hamburg ausmachen. In **Sardinien** hat er 100 Pf. welche $82\frac{3}{4}$ Pf. in Hamburg gleich kommen. In **Sicilien** hat der große Cantar 100 große oder 110 kleine Rottel, und der kleine Cantar 100 kleine Rottel, welche 164 Pf. hamburg. austragen. Zu **Smirna** hält er bey englischem Zinn, Palmen, Holz, Baumwolle, Wolle, Anis, Büffelshäuten und Corduan 44, bey allen übrigen Waaren aber 45 Ocken, welche 114 und 117 hamburgischen Pfunden gleich kommen; und zu **Tunis** wiegt ein Cantar $102\frac{1}{2}$ Pf. hamburgisches Gewicht.

Cantaro ist auch ein Maas, dessen man sich in Cochin bedient. Es giebt davon dreyerley Arten, die um einige Pfunde voneinander unterschieden sind. Gemeiniglich hat der Cantar 4 Rubi und der Rubi 32 Rotteln. Zu Alicante und Valencia führt ein Weinmaas diesen Namen, welches 3 Stübchen hamburgisch oder 573 franz. Cubiczolle enthält.

Can-

Cantille, s. Kantillen.
Cantor ist ein sardinisches Gewicht von 145 venetianischen Pfunden.
Cacutebouc heißt das cayennische elastische Harz, s. Federharz.
Caova, s. Kaffee.
Capaiva, s. Copaiva.
Capelone, eine Scheidemünze zu Modena, welche 2 Capelline oder 5 Soldi, 4 derselben aber 3 Schillinge 4 Pfennige hamburg. Banko ausmachen.
Capenna, s. Persch.
Caphar heißt der Zoll, welchen die christliche Kaufleute an die Türken bezahlen müssen, wann sie Waaren von Aleppo nach Jerusalem oder an andere Orte in Palestina senden.
Capitatio, s. Kopfsteuer.
Capiton, s. Floretseide.
Capitons, ein Beyname der Hoboeerdbeere, s. Erdbeer.
Capoc, s. Kapock.
Capoquier, s. ebendaselbst.
Capparis, s. Kappern.
Capperoe, *Coronde* nennet man auf der Insel Ceylon eine Art Zimmet, s. diesen Artickel.
Caprificatio heißt die künstliche Befeuchtung des Feigenbaums, s. Feigenbaum.
Capromargos, *Capnomargos* sind synonimische Benennungen der röthlichen Mergelerde.
Capsicum, der Brasilienpfeffer, die Pfefferbeere, s. indianischer Pfeffer.
Cara, ein in Apulien gebräuchliches Maas trockener Dinge, welches mit dem venetianischen Staro übereinkommt.
Carabe, s. Ambra.
Caracalla, die Schneckenphaseole, s. Phaseole.

Caracoli, ein auf den Antillen sehr bekanntes Metall, welches aus Silber, Kupfer und Gold zusammengesetzt und dessen Mischung so vollkommen ist, daß sich seine Farbe weder im Wasser, noch in der Erde verändert. Es hat in Europa noch nicht vollkommen nachgemacht werden können. Die beste bisher bekannt gewordene Proportion bestehet in 6 Theilen Silber, 3 Theilen rothem gereinigtem Kupfer und 1 Theil Gold.

Carafe, ein Weinmaas zu Neapel. $197\frac{3}{10}$ sind einer Ohm hamburgischen Maases gleich.

Caragach ist ein Name der smirnischen Baumwolle, welche über Marseille kommt.

Caragi nennet man in den Staaten des türkischen Kaysers die Eingangszölle von fremden Waaren. Wer diesen Zoll auf der Gränze bezahlt hat, kann unter Vorzeigung des darüber erhaltenen Scheins, seine Waaren von einer Stadt zur andern führen und damit handeln, ohne einen weitern Zoll bezahlen zu dörfen.

Caragrouche, eine Silbermünze des ottomannischen Reichs, welche 9 Quentchen wiegt und etwa 4 französische Livres beträgt. Zu Konstatinopel wird sie für 240 Asper angenommen.

Carangue ist ein Fisch, welcher 3 bis 4 Schuhe lang, am Bauch einen Schuh breit, und etwa 4 bis 5 Zoll dick ist. Das Maul ist sehr groß und mit starken Zähnen bewafnet; die Augen sind roth und groß. Zwo große Flossen stehen an dem Halse. Die Rückenfasern sind ungleich, die an den Ohren befindliche aber spitzig. Der Schwanz ist breit. Man fängt diesen Fisch häufig in den amerikanischen Gewässern bey Martinique. Sein Fleisch ist weiß, fett, saftig und sehr schmackhaft und er ist überhaupt einer von den besten Seefischen. Es giebt eine

eine Gattung davon, welche kleiner sind und Weißfische genennt werden.

Carapace ist die äussere grobe Schale der Schildkröte, s. diesen Artickel.

Caraque, s. Kraackporcellain.

Carara, s. Cantaro.

Carassins, s. Karpfe.

Caravane oder **Carawane** ist eine Gesellschaft reisender Kaufleute oder Pilgrime in Orient, die sich der Sicherheit wegen miteinander zu reisen versammeln. Ihre nähre Einrichtung ist aus so vielen Reisebeschreibungen allgemein bekannt. Wir merken hier nur noch an, daß hievon mancherley Waaren, welche sie mitbringen, wie z. B. der Caravanenthee, ihren Beynamen erhalten.

Carboy, ein zu Gombron an der persischen Küste übliches Maas flüßiger Sachen, welches 5 Gallons hält.

Cardamomme, s. Kardamummen.

Cardis, *Cartis* oder *Cottis* ist ein französischer Zeug von gekämmter Wolle, etwas besser als Rasch, welcher heut zu Tag Soy genennet wird.

Carga, ein Getraidmaas in Katalonien, deren $18\frac{1}{2}$ auf eine hamburg. Last gehen; ingleichem ein Weinmaas, welches 42 hamburg. Stübchen beträgt; und endlich die Ladung eines Schiffes.

Cargador heißt in Holland und Portugall ein Schiffsmäckler.

Cargason heißt entweder eine ganze Schiffsladung, oder auch nur ein Theil derselben.

Cargo oder *Carico*, ein Gewicht, welches in Spanien an einigen Orten $2\frac{1}{2}$, an andern aber 3 Quintals, zu Majorca 271 und zu Venedig 250 hamburg. Pfunde hält.

Cariacu, ein amerikanisches Säugthier, welches mit dem Dannhirsch viele Aehnlichkeit hat.

Cari-

Cariciren. Jemand mit Wechseln cariciren, heißt ihn mit zu starkem Traßiren beschwerlich fallen.

Carico, s. Cargo.

Cariseé, s. Kersey.

Cariset, ebend.

Carld'or, s. Karolin.

Carlino, eine Silbermünze von verschiedenem Werthe. Zu Neapel ist sie $10\frac{1}{10}$ Kreuzern nach dem 20 Guldenfuß; auf der Insel Malta 4 Kreuzern nach eben diesem Fuß; zu Rom $9\frac{1}{3}$ Kreuzern und in Sicilien $5\frac{1}{10}$ Kreuzern gleich. Nach der Landesmünze gilt ein Carlino zu Malta einen halben Taro; zu Rom $7\frac{1}{2}$ Bajocci; und zu Neapel betragen 10 Carlini einen Dukato di Regno.

Carmelite, eine Birn von mittelmäßiger Größe, von Farbe grau, auf der Sonnenseite aber röthlich und dunkel gefleckt. Sie ist hart und trocken.

Carnailea, ein Beyname des Dattelbaums.

Carobe ist der kleinste Theil des französischen Handelsgewichtes, wovon 24 auf ein Gran gehen.

Carolin d'or, s. Karoline.

Caroline, eine schwedische Silbermünze, deren Preiß bis zum Jahr 1776. nach dem 20 Guldenfuß 37 Kreuzer betragen hat.

Carotte wird zu Algier der portugiesische Doubron von 6400 Rees genannt, welcher daselbst 16 fl. 11 kr. nach dem zwanzig Guldenfuß beyläufig gilt.

Carrata, ein an verschiedenen Orten in Italien übliches Körpermaas, welches zu Carrara 25 Palmi hält.

Carre oder *Carse* ist ein Maas, dessen man sich zu Briare bedient, das Getraid zu messen. $10\frac{10}{11}$ machen ein pariser Septier.

Carro, ein Maas zu Neapel, ungefähr $36\frac{1}{3}$ Fuß hamburg. Maases haltend.

Carte, s. Quarte.

Carruba, s. Carobe.

Car-

Cartel ist ein Kornmaas, welches zu Rocroy 35, zu Sedan 39 und zu Montmidy 48½ Pfund Marktgewicht beträgt.

Cartesienne a la Boulonoise heißt diejenige Seide, welche die Amsterdamer Kaufleute von Mayland bekommen.

Cartoccio ist ein Weinmaas zu Rom, und der 4te Theil eines Foglietto. Eilf davon machen ein Quartier hamburg. Maases.

Cartocco, s. Cartoccio.

Cartouche ist ein Oelmaas zu Meßina in Sicilien, davon 126 auf die Salma gehen. Es soll 22 bis 24 Unzen wiegen.

Casava, s. Gazana.

Casbechi, s. Kasbegui.

Cascarille, *Chacril*, eine von außen etwas grauliche Rinde aus Peru, inwendig dunkelbraun, am Geschmack bitter, von Geruch lieblich, besonders wenn sie angezündet wird. In der Vieharzneykunst wird sie wider den Durchfall des Viehes gebraucht.

Casches, s. Cash.

Cash. eine Kupfermünze zu Tonquin, von sehr veränderlichem Werthe, deren aber gemeiniglich 1000 einen Thaler gelten.

Cassabuch, s. Kassenbuch.

Cassaconto, s. Kassenkonto.

Cassava, s. Madagaskarisches Brod.

Cassenolles, eine Art sehr leichter Galläpfel, welche zum Färben der gezwirnten Seide gebraucht werden.

Casserole, s. Kastrol.

Cassetto ist eine venetianische Kupfermünze, welche 2 Soldi oder beyläufig einen Kreuzer gilt.

Cassina ein Synonimum des Tabacks.

Cassolerbirn heißt die grüne Muscatellerbirn.

Cassonade, s. Farinzucker.

Cassons, s. Danziger Asche.

Castag-

Castagnette, ein aus Seide, Wolle und flächsernem Garn gewebter auf booden Seiten gekreuzter Zeug, welcher zu Amiens verfertigt wird. Er soll aus 41 Aufzügen bestehen.

Castalogne, *Castelogne*, *Catalogne*, heißen gewirkte Bettdecken von feiner Wolle, welche vormals in Catalonien verfertigt wurden, nun aber zu Montpellier in Frankreich am besten gewebt werden.

Castillan, eine spanische Goldmünze, welche 14 Realen und 16 Deniers, oder 5 Livres 5 Sols nach französchem Gelde beträgt. Ferner ein spanisches Goldgewicht von 8 Tonims, oder 96 Gran.

Castine, eine mit Eisenerz vermischte besondere Erde, welche in den Bergwerken von Nivernois häufig gefunden wird. Man hält sie für sehr nützlich zum Einschmelzen.

Castor, s. Biber.

Castriren, s. Verschneiden.

Catalogne, s. Castalogne.

Cati, *Catt* oder *Catti*, eine Rechnungsmünze auf der Insel Java, welche 19 holländische Gulden beträgt. Ingleichem ein chinesisches Gewicht 2 Mark $3\frac{3}{5}$ Unzen, franz.

Catillacbirn, s. Birn No. 84.

Catti, s. Cati.

Catty, eine Rechnungsmünze zu Siam in Asien, von 20 Tales oder beyläufig 122 fl. 20 kr. im 20 fl. Fuß.

Cavada, s. Canade.

Cavailbos, s. Cavalhos.

Cavalato, eine kleine italienische Silbermünze, welche zween Paoli gilt.

Cavalhos ist eine Leinwand, meistens schlesischer Fabrick, welche wie die Tandems gelegt, und auf dem Papier, welches sie umgiebt, mit 2 Pferden gezeichnet ist. Sie wird am häufigsten nach Spanien und Portugall verkauft.

Cava-

Cavalier ist eine flandrische Silbermünze, welche nach franz. Gelde 27 Sols und 2 Deniers beträgt.

Cavallato, eine kleine Silbermünze in Italien, welche 2 Pooli gilt.

Cavallo, eine kleine Kupfermünze im Piemontesischen und Neapolitanischen, etwas mehr als ein Denier geltend.

Cavallucco, s. Picciolo.

Cavan, ein Getraidmaas zu Manilla, an Reis 47 Pfund nach französischem Markgewicht haltend.

Cavelin, s. Gabelung.

Cavesco ein spanisches Maas, welches den 16ten Theil der Amsterdamer Last beträgt.

Cavolette, s. Vanille.

Ceder, lat. *Cedrus*, fr. *Cedre*. Diese Benennung führen sehr verschiedene Bäume und Sträucher, als z. B. die rußische oder sibirische Ceder, welche in Sibirien, der Schweiz und Tyrol wächset und sonsten Zirbelnußbaum genennet wird; eine Art Kupressen, wovon das feine wohlriechende Cedernholz kommt und welche unter dem Namen der weisen Ceder bekannt ist; und endlich verschiedene zum Geschlecht der Wachholder gehörige Stauden, wovon der Artickel Wachholder nachzusehen ist.

Die ächte oder libanotische **Ceder, Ceder von Libanon**, *Pinus Cedrus*, Linn. wird vom Linne unter das Geschlecht der Fichte gesetzt, andere aber rechnen sie zu den Lerchenbäumen. Sie trägt männliche und weibliche Blüthen. Jene sind einen Zoll dick, länglich, gelb und voll Blumenstaub und haben an der Basis eine allgemeine Decke, welche fortdauert und mit einem Büschel von Nadeln besetzt ist; diese aber sitzen auf besondern Aesten und bilden eyrunde Kätzchen, welche einen Zoll lang und vier Linien dick sind, anfangs purpurroth aussehen und nach der Befruchtung braun werden. Die Saamen-

menkapseln sind Zapfen von fünf Zoll in der Länge und vier Zoll in der Dicke, welche aufrecht stehen und sehr vest an den Aesten sitzen. Die steife und spitzige Blätter oder Nadeln, welche der Baum auch im Winter behält, sind 1½ Zoll lang und stehen, wie bey dem Lerchenbaum, zu ein paar Dutzenden beysammen, und ragen zwischen den Zweigen aus einer gemeinschaftlichen Scheide hervore Der Stamm wird gegen 24 Fuß hoch, aber sehr dick. Die Rinde ist aschfarbig und bräunlich und bleibt lange glatt und glänzend. Das Holz gleich unter der Rinde ist weiß und weich, tiefer innen aber hart, braunroth und sehr bitter, weswegen er auch von den Würmern nicht angegriffen wird und besonders zum Schiffbau sehr brauchbar ist.

Das Vaterland des Cedernbaums sind die Gebürge des Libanon in Asien. Der Boden daselbst ist sehr rauch und steil, und die Luft sehr kühl. Man hat daher in England sowohl als in Deutschland mit gutem Erfolg Cedern angepflanzt. Sie halten unsern Winter sehr gut aus und gedeihen besser auf steinigten Gebürgen als im tiefen Grund und auf der Ebene.

Wenn man den Cedernbaum anpflanzen will, so muß man gute Saamenzapfen, sonsten Cedernnüsse genannt, zu erhalten suchen. Die levantische sind besser als die in England gezogene. Der Saame wird aus den Zapfen behutsam herausgenommen, damit er nicht beschädiget werden möge. Weil die Zapfen sehr hart sind, so legt man sie zuvor 24 Stunden in lauwarmes Wasser, oder bohrt den Kern heraus und treibt einen Keil in das Loch, wodurch die Schuppen geöfnet werden. Den Saamen legt man im Frühling in einen Kasten mit guter Gartenerde, bedeckt ihn nur dünn mit ein wenig Sand und hält ihn nicht gar zu feucht. In vier bis fünf Wochen

keimen

keimen die jungen Pflänzchen hervor, welche man im dritten Jahr an den Ort ihrer Bestimmung setzt. Nach du Roi sind die Stämme in 11 Jahren 12 Schuhe lang und 4 Zoll im Durchschnitt dicke geworden. Früchte erlangt der Cedernbaum sehr spät, erreicht aber unter allen Bäumen das höchste Alter.

S. allgem. ök. Forstmagaz. Frf. u. Lpz. 1764, B. 4. S. 249 — 270.

von Brocke Forstwissensch. 1. Th. Lpz. 1768, 8. S. 166, ff. und S. 372. ff. 4. Th. Lpz. 1775. 8. S. 491. ff.

Cediren bey Wechselgeschäften, s. Indoßiren.

Ceer, s. Seer.

Ceir, ebend.

Ceitis, soll, nach andern Wörterbüchern, eine Münze in Portugall seyn, und den 6ten Theil eines Ree gelten. Da aber diese Münze schon nicht würklich ausgeprägt wird, so ist es noch weniger von jener zu vermuthen.

Ceixupira, ein sehr schmackhafter Fisch in Brasilien, welcher vermuthlich zum Geschlechte des Hay gehört. Er unterscheidet sich von andern Gattungen durch seinen blauschwarzen Rücken und weißen Bauch, und wird 9 bis 10 Fuß lang.

Celemine, ein spanisches Maas trockener Dinge. Zu Cadix hält eine hamburg. Last Getraid 664 Celeminen.

Celleri, s. Selleri.

Cement heißt bey den Maurern ein vester Mörtel, welcher dem Wasser widerstehet, wovon unter dem Wort Mörtel ein mehreres zu finden ist; ferner manche Arten Kitt, womit Gefäse bestrichen werden, welche im Feuer aushalten sollen; und endlich bey den Metallarbeitern ein meistens aus Salzen bestehendes Pulver, welches die Metalle

verändert, die damit geschmolzen oder geglühet werden. So wird z. B. durch ein Cement aus Eisen Stahl gemacht, wie unter dem Wort Stahl gelehret werden wird.

Cementkupfer, lat. *Cuprum praecipitatum*, heißt dasjenige Kupfer, welches aus den Vitriolwassern, worinnen die Säure es aufgelößt hatte, entweder von selbst oder durch die Kunst, mittels des hineingelegten Eisens, niedergeschlagen und in seiner metallischen Gestalt dargestellet wird.

Cementquelle, **Cementwasser**, s. Kupferquelle.

Censal, s. Mäckler.

Censur, **Büchercensur**, heißt diejenige Policeyanstalt, welche verhindern soll, daß gefährliche und schädliche Bücher weder im Lande gedruckt, noch aus andern Ländern eingeführt werden. Sie ist zwar nicht wirksam genug, das Uebel, dem sie entgegen arbeitet, gänzlich zu heben, aber sie schränkt es doch merklich ein und bleibt dahero immer eine heilsame Anstalt, wenn sie nicht zu weit getrieben wird.

Bücher, welche die Grundveste der Religion und die Ruhe des Staats zu untergraben suchen, oder alles vernünftigen Endzwecks beraubt, die schändlichsten Laster predigen, verdienen die möglichste Unterdrückung; dagegen aber ist eine allzustrenge Censur nicht nur der Ausbreitung neuer Wahrheiten, der Aufklärung der Menschen und der Aufnahm der Wissenschaften, sondern auch dem Buchhandel nachtheilig, der doch gewiß alle Unterstützung verdient.

Centdienste heißen diejenige Frohndienste, welche die in dem Centdistrikt angesessene Unterthanen, welche öfter einer ganz andern Obrigkeit bothmäßig sind, der Centherrschaft, zum Behuf der Ausübung der peinlichen Gerichtsbarkeit, leisten müssen. Sie müssen z. B. auf die Uebelthäter streifen, das Gericht be-

setzen und schützen, zu Aufbauung der Gefängnisse, Galgen ꝛc. Baumaterialien anfahren u. d. g.

Centner ist die bekannte Benennung eines Gewichts von ungefähr 100 Pfunden. Indessen sind die Pfunde sowohl als die Centner nicht allenthalben gleich. Nachfolgendes Verzeichniß zeigt die Schwere eines Centners auf verschiedenen Handelsplätzen und die Schwere des daselbst gewöhnlichen Pfundes nach Asen des holländischen Troysgewichtes an, woraus das Verhältniß des einen zu dem andern leicht zu berechnen ist.

Zu Aachen hält der Centner 100 Pfund, zur Fuhr 106 Pf.	Asen.
Das Pfund hat	9754
Amsterdam 100 Pfund	10280
Augsburg 100 Pf. schwer Gewicht	10220
leichtes	9836
Bern 100 Pf.	10825
Bozen 100 Pf.	10426
Berlin 110 Pf.	9750
Braunschweig 114 Pf.	9716
Bremen 116 Pf.	10380
Breßlau 132 Pf.	8434
Cöln 106 Pf.	9728
Danzig 120 Pf.	9062
Frankfurth am Mayn nach Centnergewicht, welches 8 Procent schwerer ist als das Pfundgewicht	10595
Hamburg 112 Pf.	10080
Hildesheim 110 Pf.	9716
Königsberg 110 Pf.	7913
Koppenhagen 100 Pf.	10388
Leipzig Handelsgewicht 110 Pf.	9716
Fleischgewicht 102 Pf.	10478
Berggewicht 114 Pf.	9375
Stahlgewicht 118 Pf.	9057

	Asen.
London 112 Pf. avoir du poid	9439
München 100 Pf.	11671
Nürnberg 100 Pf.	10[illegible]8
Osnabrügg 108 Pf.	10280
Ostfriesland 100 Pf.	10336
Pirnau 120 Pf.	8670
Prag 120 Pf.	10690
Regensburg 100 Pf.	11671
Reval 120 Pf.	8960
Schottland 112 Pf. avoir du poid	9439
Stettin 112 Pf.	9750
Ulm 100 Pf.	9754
Wien 100 Pf.	11690
In Schweden hat der Centner 100 Pf. und das Pf.	
Viktualiengewicht	8848
Bergwerksgewicht	7822
Landstädtegewicht	7450
Eisen oder Stappelstädte	7079

Bey dem Berggewicht überhaupt hält der Centner 115 Pfunde; das Centnergewicht aber, welches man zum Probiren der Erze und Metalle nimmt, oder der Probircentner ist nicht mehr als ein Quint, oder der vierte Theil eines Lothes.

Cequini, s. Zechini.

Cerreiche, s. Eiche.

Cervelatwürste, bologneser oder bononische Würste, Mortadellen, fr. *Saucissons* oder *Saucisses de Bologne*, sind kurze dicke und mit Bindfaden gebundene Würste, welche in Bologna verfertigt und in Deutschland von den Italienern verkauft werden. Sie werden in Deutschland häufig nachgemacht. Ausser dem Geschmack der Säure hat man kein sicheres Kennzeichen, die ächten von den nachgemachten zu unterscheiden.

Ceßion, **Abtrettung** rc, s. Ueberweisung.
Chabnam ist ein sehr feiner Kattun oder Netteltuch aus Ostindien, wovon das Stück 16 Ellen hält und gemeiniglich ¾ Ellen breit ist.
Chacart, ein gewürfelter ostindischer Kattun. Das Stück hält insgemein 11½ Ellen und ist ¾ Ellen breit.
Chagrin, s. Schagrin.
Chair a Dame, s. Birn, No. 32.
Chaise, ein halber Wagen ohne Thüren und Vorderwände.
Chalcedon, s. Kalcedonier.
Chalcitis, s. Vitriol.
Chalcopyrites, s. Kupferkies.
Chaldron, ein englisches Kohlenmaas von 36 Scheffeln.
Challer, s. Chacart.
Chalons, ein wollener Zeug, welcher sich vom Räsch dadurch unterscheidet, daß er etwas breiter und von feinerer Wolle gewebt, gut gewalkt wird und in der warmen Presse einen Glanz erhält.
Chaloten, s. Schalotten.
Chamacellasus sylvestris et urbana heißt bey den ältern Botanisten der Zwergkirschenbaum.
Chambertin, eine sehr gute Sorte Burgunderwein, welche zu Champertin in Oberburgund wächst, s. Burgunderwein.
Chambrette, s. Birn, No. 76.
Chamelot, s. Kamelot.
Chamille, s. Kamille.
Chamke, s. Gewürznelke.
Chamomilla, s. Kamille.
Champagnerwein, ein bekannter, in der französischen Provinz Champagne wachsender Wein, welcher unter den französischen Weinen für den besten gehalten wird. Er wird wird aus Cläòner- und Ruländer,

der Trauben gepreßt. Jene geben weißen und diese rothen Wein, welcher wegen der Aehnlichkeit seiner Farbe mit dem Auge eines Rebhuhns, Oeil de perdrix genennet wird. Er ist sehr geistig und von säuerlich süßem Geschmack. Wenn er auf Bouteillen abgezogen wird, ehe er vergohren hat, so moußirt er stark, ausserdeme aber nicht. Der vorzüglichste wächst zu Troyes, Hautwilliers und Ay.

Der Champagnerwein wird sehr häufig verfälscht und nachgemacht, besonders auf folgende Art. Man nimmt 20 berliner Quart, oder 23 nürnbergische Maas frisches Birkenwasser und 8 Pfund Zucker, läßt beydes zusammen in einem verzinnten Kessel zum 4ten Theil einkochen, rein abschäumen, alsdenn abnehmen, durch ein reines Tuch giesen und auf ein Fäßchen füllen. So bald es abgekühlt ist, gießt man 3 bis 4 Eßlöffel voll warme Hefen und eine Maas alten Franzwein in das Fäßchen, welches aber davon nicht voll werden darf, wirft vier in dünne Scheiben zerschnittene Citronen hinein, läßt es gähren und spündet das Fäßchen, nach vollendeter Gährung, wohl zu. Wann das Getränk 4 Wochen im Keller gelegen hat, ziehet man es auf Bouteillen ab und verpicht diese wohl.

Champignon ist eine Art von Erdschwämmen aus einem Stiel und einem gewölbten, schuppigen, weißlichten Hut, dessen Blätter braunroth sind. Unter die vornehmsten eßbaren Schwämme sind zu rechnen, der **Mosschwamm**, **Eyerschwamm** oder Pfifferling, **Pilz**, **Morchel**, **Feldschwamm** oder Champignon, von deren jeglichem ein eigener Artickel handelt.

Champignonaufsatz ist ein solcher Aufsatz an einem Springbronnen, da an einem aufsteigenden Rohr umgekehrte Becken, die untern immer größer als die

die obern, angebracht sind, da dann das Wasser im Herunterfallen auf einem Becken nach dem andern anschlägt, und das Geräusch vermehrt wird. Es hat ein solcher Aufsatz das Ansehen von Champignons, die übereinander an einem Stengel gewachsen wären, und diese Aehnlichkeit gab ihm den Namen.

Change heißt bey Kaufleuten ein Tausch oder Wechsel, da man Geld gegen Geld oder Waaren gegen Waaren umsetzt. S. Tausch, Wechsel.

Changeaet heißt ein Zeug, der wegen der zweyerley Farben der Kette und des Einschusses nach veränderten Gesichtspunkt bald diese bald jene Farbe zurückwirft. Es giebt dergleichen Kamelotte, Taffente und Stoffe.

Chantelage, ein Recht oder Abgabe, welche an einigen Orten in Frankreich der Herrschaft von dem Wein, so auf dem Lager und im Keller im Ganzen oder Einzelnen verkauft wird, bezahlt werden muß. In Deutschland heißt es Weinaccis oder Weinumgeld.

Chantignoles, eine Art Ziegel, 8 Zoll lang, 4 Zoll breit und 15 bis 17 Striche dick, die man in Paris zu Aufführung der Schorsteinröhren braucht. Auch gewisse Klötzchen, die an die Dachsäulen geschlagen werden, daß sie die Dachpfetten tragen, führen in Frankreich diesen Namen, und sind bey der deutschen Baukunst entbehrlich.

Chaouri, eine Silbermünze zu Teflis, der Hauptstadt in Georgien, ungefähr $9\frac{1}{2}$ fr. Sols.

Chape heißt die Uebergiesung eines frisch gemachten Gewölbes auf dem Rücken desselben mit fliesendem Kalk, damit sich solcher in die hier und da gebliebene Ritzen hineinziehe und das Gewölbe desto mehr Vestigkeit erhalte.

Chaperon, das schräge Dach auf einer freystehenden Mauer, welches einen Eselsrücken formirt, wenn

es eine Zwischenmauer zwischen 2 Nachbarn abgiebt, und einen Ablauf hat, wenn sie einem Eigenthümer allein zugehört.

Chappadellalla ist ein Zeichen oder Gepräge, welches die Beamten des Königs von Golconda auf die Gewebe der Unterthanen drucken. Auch die Abgabe, welche mit 12 pro Cent dafür entrichtet wird, heißt also.

Chaqui, ein Gewicht, womit zu Bassora in Arabien Gold und Silber gewogen wird, und welches 100 Miskals oder 150 Drames hält.

Char, ein Maas flüßiger Dinge, oder des Weins insonderheit, zu Genf. (Fuder)

Charatsch, das Kopfgeld der Griechen unter türkischer Regierung, welches auf 1 bis 1½ Dukaten kommt und von allen Mannspersonen bezahlt wird, deren Kopf nicht mehr durch ein gewißes Maas gehet.

Charcanes ist ein seidener oder baumwollener Zeug, der in Ostindien fabricirt wird und 7 bis 8 Ellen lang und ⅝ Ellen breit ist. Doch sind auch manche Stücke, welche unter diesem Namen aus Indien kommen 6, 8 bis 13 Ellen lang und ⅔ bis ⅝ breit.

Chardons, s. Schweinsfedern.

Charge heißt, wie bekannt ist, ein Amt oder Würde, aber es bedeutet auch eine Last oder Ladung auf Schiffen oder Wägen. Insonderheit bezeichnet es in Champagne und einigen andern französischen Provinzen ein Kornmaas von 300 Pfunden Getraid. Ingleichem wird dieser Name von einer Art Gewichte gebraucht und in Venedig auf 400 Pf. klein Gewicht gerechnet. In Paris, Amsterdam und andern Orten, wo das Gewicht diesen gleich ist, macht es ungefähr 240 Pf. aus.

Chargenkasse, eine Kasse, in welche die Gelder für Chargen, Titel, Standeserhöhungen, Pensionen, Pri-

Privilegien und andern Gnadensachen fliesen, und die sich gemeiniglich in die Chatoulle ergieset.

Chariage, die Beyführung der Waaren auf Wägen und Karren, oder auch das Fuhrlohn dafür.

Chariot ist in Antwerpen eine Gattung Gewicht, in Paris aber ein Maas, nach welchem die Werkstücke verkauft werden, ungefähr 15 Kubikschuhe, die auf 2 Fuhren gerechnet werden.

Charnir heißt ein Gewinde oder Gewerbe, dessen ineinanderschliesende Gänge mit einem Drat oder Stift (Charnierstift) verbunden sind. Bey den Panzergerinnen versteht man dadurch starke, eiserne und um dem Rost zu widerstehen, glühend im Theer abgelöschte Doppelbänder, welche die veste und bewegliche Rinne mit einander vereinigen, damit diese nach dem Steigen des Unterwassers auf und niedergelassen werden kann.

Charonius. Dadurch versteht man in der Baukunst einen Ort, dem man sich wegen der giftigen Luft oder großen Gestanks nicht ohne Gefahr nähern kann, z. B. Schächte, lang verschlossene Gewölber, Schöpfbrunnen u. d. g. Man reinigt sie durch angemachtes Feuer, in welches sich die verdorbene Luft stürzt und dadurch verbessert wird, durch Pulver, welches man in einem Gefäs hineinläßt, und eine glühende Kohle darein wirft; durch eingegossenes Wasser u. s. w.

Charten, (Feld- Aecker-) sind genaue Abzeichnungen einer Feldung mit Bemerkung der Marksteine, Wege, Bäche, Buschwerk, Ackerbeeten u. s. w. nach Ruthenmaas. Man empfiehlt sie dem Landmann sehr, und sie können auch einigen Nutzen für einen Liebhaber oder reichen Güterbesitzer, besonders bey solchen Grundstücken haben, die nicht veräusert werden dürfen. Ob sie aber dem Bauern, der sie ohnehin nicht selbst machen kann, einen den Kosten

proportionirten Vortheil bringen, ob sie bey Beeinträchtigungen seiner Nachbarn eine gerichtliche Gültigkeit haben, ob er, der gemeiniglich seine Güter so wohl kennt, daran die Gränzen und Marksteine erst erlernen darf, ist eine andere Frage.

Charteparthie, ein geschriebener und bisweilen von Notarius und Zeugen bestättigter Kontrakt zwischen den Rhedern eines Schiffes oder dem Schiffer und dem Schiffsbefrachter durch Vermittlung eines Mäcklers. Vor diesem zerrieß man einen solchen Kontrakt in 2 Theile, wovon der Befrachter die eine Hälfte und der Schiffer die andere behielt.

Chasse-marée ist die Anstalt, da durch einen geschwinden, Tag und Nacht gehenden Postwagen die Meerfische von der nächsten Seeküste in die umliegende Gegenden und Hauptstädte frisch verführt werden. Man hat solche Anstalten in Frankreich, wie auch von Triest und Fiume nach Wien, von Holland nach dem Rheinstrom und von Hamburg nach Sachsen 2c. Beträchtliche Zölle, Accise und Mauten machen diesen leckerhaften Fischhandel zu einem einträglichen Kameralgefälle.

Chassis, 1) bedeutet es in der Baukunst eine Einfassung und Rahme zu Fenstern, Bildern, Spiegeln u. s. w. Ihre Breite muß im Verhältnis mit der Sache stehen, die sie umgiebt, nicht über $\frac{1}{4}$ und nicht unter $\frac{1}{6}$ des eingefaßten Gegenstandes haben, damit sie weder bäurisch noch zu schwach in die Augen falle. 2) In den Kattunfabricken steht auf einer Bank neben dem Drucktisch ein Gefäs mit Farben und ein sogenanntes Chaßis. Dieses besteht aus 2 hölzernen Gefäßen, wovon das kleinere im größern befindlich ist, und der Drucker schüttet auf den Boden des äussersten, welches man Back nennt, Stärke und Abgänge von den Farben, und auf dieser Pappe von dergleichen Materialien schwimmt das eigent-

eigentliche Chaßis, welches auch von Holz, aber kleiner als der Back ist, und einen Boden von Leder und unmittelbar darauf von abgenutztem Tuch hat. Das Chaßis, auf dessen Boden von dergleichen Tuch die Farben aufgetragen werden, und, weil es abgenutzt ist, sich nicht klümperig, sondern gleichmäßig darauf verbreiten, schwimmt deßwegen auf der schon angeführten Pappe, damit der Boden desselben nachgebe, wenn der Drucker mit der Form in die Farbe taucht. Ausserdeme würde diese auch in die Zwischenräume zwischen den Figuren dringen und der Abdruck schmutzig ausfallen. 3) Die Kupferstecher verstehen unter Chaßis eine Maschine, wodurch sie auf ihre Arbeit ein gleiches Licht verbreiten. Es ist dieselbe eine hölzerne Rahme, die die ganze Breite des Fensters beym Arbeitstische einnimmt und mit in Oel getränktem Papier bekleidet ist, welches aussen durch die im Quadrat aufgespannten Bindfäden unterstützt wird, und die Platte wird nun von gleichem Lichte beleuchtet.

Chatoulle, s. Schatulle.

Chavans, Chavons, eine Gattung Mousselin oder Nesseltuch von Bengala.

Chausse d'aisence, ein Rohr, welches in einer Mauer den Unflath eines Privets abführt, und theils von ineinander gefälzten eichenen Dielen im Viereck, theils von Steinen oder auch Bley aufgeführt wird. Es soll in der Weite nicht unter 16 und nicht über 32 Zoll seyn, wo möglich senkrecht stehen, oder wo es schräg geführt werden muß, so soll solche Schleifung nie unter einem kleinern Eröfnungswinkel, als von 60 Graden geschehen, damit sich nicht der Unflath zu sehr anhänge.

Chaussee, fr. *Chaussée*. Dieser für die Policey so wichtige Artickel verdient es, daß wir uns etwas länger darbey verweilen, besonders da heut zu Tage derglei-

chen

chen für das Kommercium so vortheilhafte Anstalten die Aufmerksamkeit der Regierungen mehr als sonst auf sich ziehen. Ueberhaupt heißt jeder durch Kunst gemachte und in der Mitte etwas erhabene, an beyden Seiten aber unmerklich abschüßig gehende Weg eine Chaussee, und auch solche Strassen führen zum öftern diesen Namen, welche auf die Art entstehen, daß man im Herbst so weit, als man den folgenden Sommer mit dem Bau zu kommen gedenkt, auf beyden Seiten Gräben ausschlägt, die Erde auf den Weg bringt, abdacht und stampft, oder Wägen darüber gehen läßt, um den Grund zusammen zu fahren und dadurch vester zu machen; im folgenden Frühjahr aber die Gräben so wohl als den Weg selbst, wo sie gelitten haben, wieder herstellt, letztere mit Steinen belegt und mit Kies überschüttet, oder die obere Lage der Steine mit einem schweren eisernen Hammer klein schlägt. Allein da dergleichen Wege von keiner langen Dauer sind, so versteht man in einem vorzüglichern Verstand durch Chausseen nur solche Land- oder Heerstraßen, die mit größerer Sorgfalt und Dauerhaftigkeit gebauet werden, einen vesten Grund haben, und mit Chausseemauren, Abzugsgräben und alle dem hinlänglich versehen sind, wodurch sie eine größere Dauer erlangen. Der Chausseebau ist keine Erfindung neuerer Zeiten, und das Alterthum weiset uns in diesem Betracht Werke auf, über die man noch itzt erstaunt. Die Beschreibung, welche uns Herodot von einer königlichen Straße in Persien macht, die von Sardes bis zur Residenz Susa führte, beynahe 450 deutsche Meilen lang und überall mit königlichen Ruhehäusern und den schönsten Herbergen versehen war; die Ueberbleibsel, welche von den römischen Straßen, die sie in ungeheurer Menge und Größe, oft 1200 Meilen lang, durch ihr ganzes Reich anlegten, noch

vor-

vorhanden sind, die gerade Richtung, die sie ihnen gaben und deßwegen wohl Berge abtrugen und Felsen und Gebürge durchbrachen, ihre Erhöhung, in der sie oft über Sümpfe und kleine Thäler hingiengen, die ungemeine Vestigkeit und Genauigkeit, die sie bey solchem Bau zu erreichen suchten, übertreffen alle Erwartung. Allein nachher wurde eine so nützliche Anstalt äusserst vernachläßigt, und die niederländischen Herrstraßen scheinen in den neuern Zeiten die ersten gewesen zu seyn, denen die französischen folgten, worauf die Chausseen auch in England, Spanien und zum Theile in Deutschland eingeführt wurden. Erst ums Jahr 1759. in welchem Gautiers Traktat von Anlegung und dem Bau der Wege ins Deutsche übersetzt wurde, fiengen sie an in Deutschland allgemein zu werden, wiewohl in einigen Gegenden der Anfang früher gemacht wurde, wie denn unter andern auch an der Straße, die sich von Oettingen aus gegen Nördlingen zieht, und sich durch ihre Breite und Höhe, die starken Chausseemauren und Brücken, die gerade Richtung und andere Vorzüge, besonders in der Nähe der erstern Stadt, auszeichnet und derselben um so mehr Ehre macht, da man damals gewiß in Schwaben noch keinen Mann mit so soliden Kenntnissen vom Chausseebau gesucht haben würde, schon 1753. gearbeitet ward. Die besten Chausseen in Deutschland sind in den österreichischen Staaten.

Bey dem Bau einer Chaussee ist das erste Geschäfte, sie abzustecken und dadurch sowohl ihre Direktion als ihre Breite zu bestimmen. Man preißt die gerade Linie zu solchem Zweck an, und wenn man sie ohne viele Schwierigkeit zu erhalten im Stande ist, wird man sich wohl keinen Augenblick besinnen, da sie sich als die kürzeste dem Erbauer und dem Passagier von selbst empfiehlt und einen guten Prospekt giebt.

giebt. Allein, wenn man auf der andern Seite überlegt, daß die Erkaufung so vieler liegenden Güter, über welche die gerade Linie sich ziehen würde, viele Kosten verursacht, die mit der Unbequemlichkeit eines kleinen Umwegs in keinem Verhältnis stehen, und daß man oft einen zusammen gefahrnen vesten Weg verlassen müßte, um dafür auf den Aeckern einen lockern Boden einzutauschen, daß zuweilen die Nahrung eines ganzen Orts von der Chaussee abhängt, die sich ihm durch eine Krümmung nähert, so wird man nicht immer allzueigensinnig auf der geraden Linie beharren dürfen, sondern Zeit, Umstände und die Beschaffenheit des Fonds in Erwägung ziehen müssen. Und wie oft sind Hindernisse vorhanden, welche eine gerade Strasse unmöglich machen, denn wir leben nicht mehr in den Zeiten, da man der Natur mit unsäglicher Mühe und Aufwand Troz bietet; man weicht lieber einem allzusteilen Berg in etwas aus, als daß man ihn abträgt; entfernt sich lieber von Ufern und kleinen Flüssen, die leicht aufschwellen, als daß man ihnen ungeheure Dämme entgegen setzt, um den Grund nicht durchwühlen zu lassen; folgt lieber dem alten Weg, der sich um einen tiefen Sumpf herumzieht, als daß man mit unermeßlichen Kosten sich durch denselbigen durcharbeitet. Die Breite einer Straße ergiebt sich aus der Beschaffenheit der Wägen, welche dieselbige paßiren, indem sie einander ausweichen müssen, ohne sich den Gräben allzusehr zu nähern, und sich der Gefahr auszusetzen, hinabzugleiten, auch die Fußgänger nicht verdrengen dürfen. Eine Heerstraße, welche stark befahren wird, muß immer breiter seyn, als ein Neben- oder Landweg, doch wenn sie in diesem Falle das Maas überschreitet, so erfordert sie viele unnöthige Kosten und nimmt viel nutzbares Land weg. Man nimmt daher die geringste

ste Breite zu 18 Fuß und die größte zu 36 an. Wofern aber die gehörige Breite nicht erreicht werden kann, so ist wenigstens unumgänglich nöthig, hin und wieder Ruheplätze anzulegen, auf welchen die Wägen sich ausweichen können, und bey Krümmungen den Weg nicht zu schmal zu machen, damit ein langer Wagen mit vielen Pferden herumlenken kann, ohne umzuwerfen.

Nach dem Abstecken einer Chaussee ist das nächste Geschäfte, die Gräben auf beyden Seiten auszustechen, deren Breite und Tiefe sich nach der Menge Wassers richtet, welches sie abführen sollen. Sie erhalten eine Böschung oder Abdachung, die desto größer wird, je schlechter das Erdreich ist, welches dadurch verhindert werden soll, nachzustürzen, und werden um mehrerer Dauer willen auch wohl mit Wasen (Rasen) bekleidet, oder auch mit einem Etterzaun versehen, besonders hält man an sumpfigten Orten für nöthig, die Böschung nach der Wegseite zu mit Faschinen zu bevestigen und Weidenreiser einzulegen. Zuweilen legt das Terrain den Gräben allerley Hindernisse in den Weg, da man sich denn helfen muß, so gut man kann. Z. B. wenn die Straße am Fuß eines Berges sich hinzieht, so wird der Graben leicht durch den herabfliesenden Unrath angefüllt, man muß sich also vorsehen, und von dem Fuß des Berges abnehmen; wenn die Straßen an Hohlwegen oder an Bergen gehen, wo entweder wegen der Schmäle des Platzes, oder weil eine Unterminirung des Wassers zu befürchten ist, keine Gräben angebracht werden können, so bedient man sich der Rinnen, welche ordentlich gepflastert und durch gehörige Böschung so eingerichtet werden, daß das Wasser, so von dem Berg herunter kommt, in diese, und nicht hinten hinweg ein- und fortlaufen könne. Auch alsdenn, wenn an der Seite

des

des Berges ein Graben gemacht werden kann, muß oft das Wasser desselben durch steinerne Rinnen, die 8 bis 12 Zoll im Lichte weit und mit Steinen bedeckt sind, unter dem Weg abgeleitet werden.

Da die Absicht der Gräben darinnen besteht, dem Wasser, welches vom Weg herabfliеset, fortzuhelfen, so müssen sie einen Abhang haben, der in zweifelhaftem Falle durchs Abwägen bestimmt wird. In leimichten Boden darf der Abfall nicht zu stark seyn, damit das Wasser die Gräben nicht aufreiße, und man macht lieber die letztere etwas weiter und giebt auf die Ruthe nicht mehr als 2 bis 4 Zoll Fall. Um aber diesem Wasser einen Abfluß zu verschaffen, sind auch Gräben nöthig, welche die Chaussee durchschneiden, und gemeiniglich kommt die Natur selbst zu Hülfe, als welche in tiefen Gegenden Bäche formirt, die das Wasser der Chausseegräben fortführen, und die man nur erweitern und reinigen darf; wo aber diese fehlen, muß man durch Kunst das Wasser nach niedrigern Gegenden hinleiten. In beyden Fällen sind Chausseebrücken nöthig, deren Weite sich nach der Höhe und Menge des Wassers richten muß, welches bey starkem Regenwetter an solcher Stelle zusammenfliesen kann, damit weder dasselbige sich stämmen möge, noch im entgegengesetzten Fall der Brückenbau unnöthiger Weise kostbar werde. Es können aber solche Brücken von Holz oder Steinen gemacht werden, und bey erstern muß die gerade frey aufgehende Seitenmauer unten $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{3}$ bis $\frac{1}{2}$ der Höhe zur Dicke haben, worauf denn eine Brückenruthe an die andere gelegt, und diese mit Reisig bedeckt werden, auf welches die Belegung der Chaussee kommt. Bey steinernen Brücken werden die Widerlager, weil dieselben nicht zu hoch zu seyn pflegen, ihrer Stärke und der Dicke des Gewölbes nach gemacht, diese letztere aber

aber richtet sich nach der Last, welche darauf zu liegen kommt, und nach der Breite des Abzugs, da denn bey kleinen Durchlässen oder Dohlen der 6te oder 7te, bey mittelmäßigen der 8te und bey größern der 9te Theil der Weite im Licht für die Dicke des Bogens am Schlußstein hinlänglich ist. Woferne aber der Grund von Natur nicht vest ist, muß derselbe durch Rammeln versichert werden, daß er nicht nachgebe, weil das Mauerwerk ohne Berstung nicht die geringste Senkung vertragen kann. Wann es die Höhe der Chaussee erlaubt, so ist ein halber Cirkel am besten zum Gewölbe, woferne aber dieses nicht angeht, muß man eine gedruckte Bogenlinie nehmen, worzu die eyerförmige die beste ist. An der Steinmauer oder Brüstung wird eine gepflasterte Rinne geführt, damit das Wasser am Ende der Mauer in den Graben geleitet werde, und sich nicht auf dem Gewölbe zum Schaden desselbigen setzen könne.

Wir kommen von den Gräben auf den **Chausseedamm, (Fahrdamm)** oder den vom Boden erhöhten steinernen Weg selbst. Da das Gewicht desselben beständig gegen die Seiten drückt, an welchen die Gräben befindlich sind, so ist es bey einer dauerhaften Chaussee eine wesentliche Sache, auf beyden Seiten Futtermauren (Chausseemauren) aufzuführen. Man giebt ihnen gemeiniglich zur obern Stärke 1 bis $1\frac{1}{2}$ Fuß und unten im Graben $1\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß, wobey aber freylich die Güte der Steine und die Höhe der Futtermauer mit in Betrachtung kommen muß. Von Rechtswegen soll der Grund etwas tiefer seyn, als der Graben ist, und eine Grundmauer, die nur trocken auf dem Landboden aufgesetzt wird, scheint wenig Dauer zu versprechen. Zu Vermehrung der Vestigkeit giebt man den Chausseemauren eine Böschung, wie schon aus obiger Proportion geschlossen werden kann. Uebrigens macht

man sie so wohl mit Mörtel, als auch, wenn man die Kosten darzu nicht aufwenden will, t ocken und legt zwischen die Fugen Moos ein, da sich denn das Wasser durch die Zwischenräume leichter in den Graben ziehen kann. Wenn die Chausseemauren aufgeführt sind, wird der Grund innerhalb derselben planirt, wobey man sorgfältig zusehen muß, daß keine Löcher und mit Morast angefüllte Pfützen gelassen, vielmehr ein solcher angesteckter Grund gänzlich ausgehoben und solche Löcher mit frischem Grund angefüllt werden. Dann füllt man mit Erde auf, die man stampft, um ihr mehr Vestigkeit zu geben, und nachdem man mit der Erhöhung des Dammes zu Stande gekommen ist, schreitet man zur Belegung. Diese geschieht auf folgende Art: Beyde Seiten werden mit langen Kantensteinen eingefaßt, zu welchen die größten, längsten und vestesten Steine genommen werden, damit sie desto tiefer in den Grund einschneiden und also dem Ausweichen weniger unterworfen seyen. Sie müssen wieder mit Grund bedeckt werden, um vor dem Losrütteln durchs Fuhrwerk sicher zu seyn, und liegen also bey 8 Zoll unter der Oberfläche des Wegs; auch wird die Erde an denselben, besonders auf der äussern Seite, tüchtig gestampft. In den Raum zwischen diesen zwey Reihen Steinen bringt man eine Lage von großen und platten Steinen, deren größte Oberfläche gegen den Boden gekehrt wird, und davon die dicksten in die Mitte und die etwas schwächern gegen die Seiten kommen. Man legt sie so dicht als möglich an einander, und füllt die zwischen denselben bleibende Löcher mit kleinen Steinen wohl aus, um sie aufs veste zu verbinden. Auf diese erste Lage oder sogenannte **Vorlegsteine** werden noch andere Steine, so viel möglich, gleich aufgeschüttet und mit schweren eisernen Hämmern zusammen geschlagen, so daß

kei=

ner größer als eine Faust bleibe, und auf diese kommt die Erhöhung von ganz kleinen Steinen, welche in der Mitte des Damms höher als auf beyden Seiten gemacht werden muß, und zwar schickt sich hierzu eine Bogenlinie besser, als zwey schief liegende Flächen. Dieser Bogenlinie einen Gegengehalt zu geben, macht man ein **Nebenpflaster**, ungefähr zwey Schuhe breit, und nimmt darzu die breitesten und längsten Steine. Ehe selbige gesetzt werden, wird eine Furche, 6 Zoll tief und 4 Zoll breit, gezogen, in solche zuerst der **Vordersatzstein**, der eigentlich zum Widerstand dienen muß, auf die hohe Seite gesetzt, und an diesen Vordersatzstein das Nebenpflaster angelegt, und zwar etwas aufrecht, so daß es die Richtschnur abgeben kann, nach welcher die obersten geschlagenen Steine eine Wölbung oder Rundung formiren. Aus eben dieser Ursache wird auch das Nebenpflaster zuerst angelegt. Endlich wird die Oberfläche mit Kies bedeckt, oder in Ermanglung desselben zerschlägt man Steine in ganz kleine Stückchen, oder nimmt Steinschutt aus den Steingruben darzu. Sehr gut ist es, wenn man im Anfang dafür sorgt, daß die Vertiefungen, welche die Räder der Wägen machen, von Zeit zu Zeit, vermittelst eines Rechens mit eisernen Zähnen, aufgefüllt und der Weg eben erhalten werde, bis er veste genug worden ist. Zuweilen wird auch die Straße nur von Kies und Grand hergerichtet, und solche Erhöhung gepflastert. Man hat aber zu bedenken, daß alle rund gewölbte Pflaster, die auf solche Art verfertigt sind, den darunter liegenden Gewölbern Schaden bringen, indem sie Risse bekommen und endlich gar einstürzen, auch die Unterstützungsmauren, die dergleichen Straßen einfassen, leicht ihren senkrechten Stand und die Abdachung verliehren, welche sie haben. Man muß also solche rund erhobenen Pflaster

 nie

nie an Straßen anbringen, unter denen Gewölber, oder die mit Mauren eingefaßt sind. Auch werden nicht alle Chausseen mit Schutt oder Kies überschüttet, sondern zuweilen mit Steinen von 3 bis 5 Zoll überworfen. So beschwerlich dies im Anfang den Pferden ist, so sehr wird der Strassenbau durch die Schwere der Wägen zusammengedruckt, und Stein in Stein gefügt, daß endlich alles, wie ein Estrich wird; da hingegen Schutt und Kies den Rädern ausweicht, und Geleise verursacht.

Noch muß ich hierbey zweyerley gestehen: einmal, daß nicht alle Chausseedämme auf eine so solide Art gemacht werden, und daß zuweilen die Beschaffenheit des Bodens und der Gegend erlaubt, zuweilen die Kasse befiehlt, in manchen Stücken von den bisher vorgetragenen Regeln abzugehen; zum andern, daß zum öftern allerley Hindernisse in den Weg kommen, bey welchen diese Anleitung nicht hinreicht. Ich will einige davon anführen, obgleich hier der Ort nicht ist, eine umständliche Erläuterung davon zu geben, da der Direktor eines Chaussebaues doch immer mehr wissen muß, als einen Artickel aus einem Wörterbuch, der von Chausseen handelt. Es kann geschehen, daß man einen sehr schlechten und nassen Boden antrift, da denn der Weg so viel möglich zu erhöhen ist; daß man durch Sümpfe kommt, die nicht nur auf der Oberfläche befindlich sind, sondern tief gehen, da oft Röste, Faschinen u. d. g. das einzige Hilfsmittel sind, nachdem man vergeblich versucht hat, durch gezogene Gräben den Sumpf auszutrocknen, oder die darinnen befindlichen Quellen zu fassen und in einer Ableitung unter dem Wege fortzuführen; daß man stehende Wasser vor sich findet, da man ebenfalls durch einen Rost sich helfen muß; daß man auf einer Seite der Chaussee, welche höher liegt, Wasser antrift, und Durchschnit-

te

te durch den Chausseedamm anzubringen und solche durch Brücken zu verbinden hat, um ihm den Abfluß und die Kommunikation mit dem andern Chausseegraben zu verschaffen u. s. w. Wenn man solchen Unbequemlichkeiten durch eine kleine Krümmung der Straße ausweichen kann, wird man am besten thun, wenn man einen solchen Umweg nicht zu hoch anrechnet.

Wie aber, wenn eine Chaussee errichtet werden soll, und man findet in der ganzen Gegend keine Steine? Dieser Fall war in der Pfalz, und doch trift man da sehr gute Chausseen in solchen Distrikten an, wo nichts als lauter Flugsand zu bemerken ist. Hr. Regierungsrath und Landschreiber **Wreden**, dem die vortreflichen Straßen des Oberamts Heidelberg ihren Ursprung zu danken haben, verfiel darauf, mit schwerem Thon, den er in einem nahen Walde aus dem Aufwuchs schöner Eichenbäume vermuthete und wirklich fand, den Flugsand zu binden, und mit Kiessteinen aus dem Necker zu bevestigen, so daß itzt der Grund so vest und eben als in einer gehobelten Stube ist.

Woferne man bey einer erbauten Chaussee nicht den größten Theil der aufgewandten Kosten verliehren will, so muß man auch auf die **Erhaltung** derselbigen den sorgfältigsten Bedacht nehmen. Darzu wird erfordert, daß man genaue Aufsicht führe, wo etwas mangelhaft ist, immer einen Vorrath von Steinen und Kies bey der Hand habe, die Geleise von Zeit zu Zeit ausbessere, und überhaupt immer den kleinen Schäden abhelfe, ehe sie groß werden, und das, was man wieder herzustellen sucht, nicht nur obenhin, sondern auf eine solide Art reparire. In manchen Staaten sind an den Landstraßen Wohnungen für die Aufseher oder Wegwarter erbaut, denen die genaueste Aufsicht und schleunige Ausbesse-

rung empfohlen ist. Die Materialien werden in einigen Gegenden auf kleinen Wägen, die den auf der Straße fahrenden Wägen hinten angebunden werden, an Ort und Stelle gebracht, in andern schon zum voraus auf die Chaussee geführt, und auf beyden Seiten derselben in kleinen Hausen zum vorkommenden Gebrauch aufgeschüttet.

Es giebt verschiedene Dinge, welche theils zur **Bequemlichkeit**, theils zur **Zierde** einer Landstraße gereichen, ob man sie gleich nicht allenthalben antrift. Die **Weichsteine** dienen darzu, daß die Wägen nicht in Gefahr sind, über den Fahrdamm hinabzugleiten; **Schranken** und **Mauren** sind gleichfalls an gefährlichen Orten, besonders an den Höhen der Berge, um die sich der Weg herumzieht, an Flüssen, Abgründen u. d. g. anzubringen; Meilenzeiger, welche dem Reisenden die Größe des Weges bezeichnen, den er zurück gelegt hat, werden ihm nicht unangenehm seyn. Wenn die Chaussee durch einen Wald geht, so fordert man für sie eine große Oeffnung, um so wohl die Sicherheit der Reisenden, als auch den Zugang der Luft zu befördern, und giebt darzu eine Breite von 60 Schuhen an. Insonderheit aber gehören zur Zierde der Straßen die Alleen, über deren Schädlichkeit oder Nutzen man noch nicht einig ist. Sie empfehlen sich durch die Annehmlichkeit, die sie dem Auge darstellen, durch den Schatten, den sie in der Hitze des Sommers gewähren, und durch den Vortheil, den sie durch Früchte, oder doch durchs Holz der Bäume über kurz oder lang verschaffen. Die Einwendungen, die man dagegen macht, sind verschieden. Sie sollen das Austrocknen des Weges hindern, indem sie die Sonnenstrahlen abhalten und der Luft den Zugang nicht gestatten. Allein mich dünkt, wenn eine Chaussee das ist, was sie seyn soll, so wird Wasser und Koth nicht

nicht so überhand nehmen können, daß eine große Kraft der Sonnenstrahlen nöthig wäre, sie abzutrocknen, und wenn die Straße breit genug ist, und die Bäume ausserhalb der Gräben und in gehöriger Weit voneinander stehen, so wird auch Luft und Sonne nie ganz abgeschnitten. Die Aeste, sagt man weiter, können den Fahrenden beschwerlich werden. Allein ich habe Chausseealleen gesehen, die eben dadurch zierlich wurden, daß man den Bäumen die Aeste nahm, welche gegen den Weg wuchsen, so wie eben diese Chausseen, weil sie gut unterhalten wurden, stets trockner waren, als andere ohne Bäume. Auch der Vorwurf, daß diese durch die Wurzeln eine Ungleichheit des Wegs verursachen, und schwer fort kommen, gilt hauptschächlich von Alleen, die auf dem Fahrdamm selbst angelegt sind, zu welchen ich nie rathen würde, und bey denen es sehr begreiflich ist, daß junge Bäume leicht Schaden nehmen, sie mögen so tief gesetzt seyn, daß ihre Wurzeln unten in die Erde reichen und ein großer Theil des Stamms mit Steinen umgeben ist, oder sie mögen so seichte stehen, daß die Wurzeln gezwungen sind zwischen den Steinen eine Nahrung zu suchen, die sie dort nicht finden; daß hingegen solche Bäume, die allen diesen Schwierigkeiten getrotzt und sie überwunden haben, endlich durch ihre Wurzeln dem Wege selbst schwerlich werden können. Allein eine Allee ausserhalb den Gräben kommt leichter fort, hat diese bisher angeführten Unbequemlichkeiten nicht, und der Fußgänger findet im Sommer ein Vergnügen daran, lieber unter Bäumen aussen am Graben hinzuwandein, als auf der steinernen, brennenden Straße seine Reise fortzusetzen. Welche Bäume sind es aber, die zu dergleichen Alleen gebraucht werden könnten? Man hat so viele Einwendungen gegen Obstbäume gemacht, daß ich es

nicht wagen darf, sie in einem entscheidenden Ton zu empfehlen; ob man gleich in der Pfalz und mehreren Gegenden Chausseen sieht, die mit Nußbäumen und andern Obstarten nicht ohne vielen Vortheil besetzt sind; doch seyen mir folgende Anmerkungen erlaubt. Wenn es gleich schwerer ist, sie zum Wachsthum zu bringen, so stehen doch die aufgewandten Kosten in keinem Verhältnis mit ihrem Ertrag, wenn sie herangewachsen sind, und wenn auch dieser Ertrag durch manchen begangenen Raub geschmälert wird, so muß doch, wie man denken sollte, noch ein Ansehnliches übrig bleiben; so wie überhaupt die Konsumtion des Obstes von so vielen tausend Bäumen, es falle solches auch in welche Hände es wolle, für das Land überhaupt genommen, mit der Zeit eine wichtige Ersparung an andern Produkten werden muß, die man ausserdem zum Lebensunterhalt nöthig gehabt hätte und nun ausführen kann. Gute Baumschulen würden bald die Bäume zu den Landstraßen liefern, und eine exemplarische Bestrafung des ersten entdeckten Frevels, (der auch oft bey andern Bäumen begangen wird,) die übrigen von der Nachfolge abschröcken. Doch wenn man sich nicht mit Obstbäumen abgeben will oder kann, so sind auch weiße Maulbeer- Ahorn- und Eschenbäume zu empfehlen, so wie man Pappel- Weiden- wilde Kastanien, Linden- Vogelbeer- und Buchenbäume gleichfalls zu solchem Zweck braucht.

Es ist noch die Frage übrig, auf welche Art die Kosten zu Erbauung und Unterhaltung einer Chaussee am besten bestritten und administrirt werden können? Man hat zu dem Ende verschiedene Wege eingeschlagen. In manchen Gegenden wird dieses Geschäfte durch Fuhr- und Handfrohnen ausgerichtet; allein wenn man überlegt, daß allemal auf solche Art schlecht gearbeitet wird, die Aufsicht sey

auch

auch wie sie wolle, daß oft zu der Zeit, da die Frohndienste geleistet werden müssen, von Arbeiten auf seinen eigenen Gütern ungleich mehr versäumet wird, und daß die entfernten Ortschaften nur mit vieler Unbequemlichkeit zur Konkurrenz gezogen werden können, so wird man diese Art nicht sehr anzupreisen Ursache finden. Ungleich besser ist es, wenn die Kammer den Chausseebau selbst übernimmt, und entweder unter ihrer Direktion durch eigene darzu bestimmte Aufseher und gegen die Bezahlung angenommene Arbeiter ausrichtet. Zu welchen auch oft solche, die eine Gefängnis- oder Leibesstrafe verwirkt haben, gezogen werden; oder, um viele Aufseher zu erspahren, einem billigen Entreprenneur durch Akkord überläßt und genau darauf sieht, daß alles dem Akkord gemäs geleistet werde.

Die zu dem Chausseebau erforderliche Summe sollte der Billigkeit gemäs denen zur Last fallen, die den größten Vortheil davon ziehen, und dies sind nicht die daran gränzende Unterthanen, als welche vielmehr wegen der geringern Konsumtion der schneller durchs Land gehenden Fremden und dem nicht mehr nöthigen Vorspann durch die Chaussee jährlich ein nahmhaftes verliehren; nicht die übrigen von derselben entfernten Einwohner des Landes, als die oft wenig Gebrauch von derselben machen können; nicht der auf der Post reisende Passagier, der noch immer eine Post, die um des ehemaligen schlimmen Weges willen für 1½ taxirt wurde, auch beym verbesserten Weg dafür bezahlen und noch durch Erlegung des Chausseegeldes dem Posthalter den Vortheil erkaufen soll, nunmehr mit seinen Pferden den nämlichen Weg zweymal des Tages machen zu können, den sie vorhin kaum einmal in einem ganzen Tag zurücklegen konnten; sondern die, welche gegen Bezahlung, oder auf ihre eigene Rechnung mit

Pferden und Wagen dieselbige paßiren, besonders die Lastwägen, mit Zuziehung der Unterthanen nur in einem solchen Verhältnis, in welchem sie an den Vortheilen der Straße Theil nehmen. Allein da dieses ein frommer Wunsch seyn mag, der nicht wohl in Erfüllung zu bringen ist, so bleibt nichts übrig, als eine eigene Auflage, von welcher sich, wie bey aufzubringenden ausserordentlichen Erfordernissen des Landes, niemand ausnehmen kann, und welche am bequemsten in die Kontributionskasse fliesen möchte. Wenigstens wird diese Art weniger ungleich ausfallen, als die Austheilung der Kosten des Chausseebaues nach den Dorfschaften und Fluren, durch welche sich solche zieht. Die Erhaltung der Straße aber sollte schlechterdings vom Weggeld bestritten werden können, und es wäre nicht unbillig, wenn dasselbe für Fremde, (denn der Einheimische hat schon zu Errichtung des Wegs das Seine beygetragen, und für ihn ist eine sehr mäsige Anlage genug,) so weit erhöhet würde, daß nicht nur mit der ganzen jährlichen Summe die Ausbesserung bestritten, sondern auch mit dem Ueberschuß das auf die Chaussee verwandte Kapital einigermassen verintereßirt würde, da doch an die Erstattung des Kapitals selbst niemals zu gedenken ist. Nur daß nicht der Unschuldige für den Schuldigen, der ohnehin hoch genug angelegte Reisende für den Eigenthümer der Pferde zahlen dürfte. Der als Interesse bleibende Ueberrest könnte dann auf allerley Art zum Besten des Landes und Erleichterung der Unterthanen verwandt, oder bey der Kontribution niedergelegt und zu Bestreitung des künftigen Baues einer anderweitigen Chaussee genommen werden.

Ausser dem schon angeführten Traktat des königl. französischen Strassenaufsehers Hrn. Gautier, welchen Hr. von Waser in das Deutsche übersetzt, ist uns

uns keine erhebliche noch bessere Schrift bekannt, auf welche wir den Leser verweisen könnten.

Chaye, eine Pflanze, die auf der Seeküste von Ostindien wächst, und mit deren spindelförmiger, langer, dünner und blaßgelber Wurzel die Indianer baumwollene Tücher so schön dauerhaft roth färben. Die Pflanze hat viele Aeste, dreyfaltige Blätter, weiße Blumen, trägt eine trockene kleine Frucht, und ist noch nicht genug untersucht und bestimmt. Auch heißt Chaye, Chai oder Shai, eine kleine persische Silbermünze, ungefähr 12 Sous oder 1 ß. 6¾ Pf. hamb. Courantgeld am Werth.

Cheda, eine zinnerne Münze im ostindischen Königreich dieses Namens. Der achteckigte Cheda gilt 2 Sous und $\frac{1}{7}$ eines Pfennigs franz. Geldes, der runde ist weit höher im Preiß.

Chegos, der Name eines Gewichts, womit die Portugiesen in Ostindien die Perlen wägen. 4 Chegos machen 1 Karat.

Chelesi, s. Kaffern.

Chellis oder **Chillas**, ein gewürfeltet bunter Baumwollenzeug aus Ostindien und insonderheit aus Surata, das Stück 13 bis 14 Ellen lang und ¾ breit, der aber nicht häufig zu uns heraus gebracht wird.

Chenille ist eine Art Bortenagremente, Schnürchen oder Streifchen von Seide, Schmelzfaden u. s. w. womit Frauenzimmerröcke und Mannswesten auf geschlängelte Art garnirt werden. Auch eine bequeme und flüchtige Mannskleidung, die den Schnitt und Länge eines Mantelrocks, einen Kragen und enge Ermeln hat, heißt also.

Cheniren einen Stoff, heißt den Kettenfäden allerley Farben geben und diese Farben dermassen an die Fäden anlegen, daß sie hernach auf dem fertigen Stoff beynahe eine ordentliche Zeichnung vorstellen.

Che-

Chequi, ein Handelsgewicht in Smirna, welches 2 Ocken, jeden von 400 Drachmen oder $6\frac{1}{2}$ Pf. hamburg. wiegt.

Cherafs sind banianische Geldwechsler, die sich in Persien, besonders zu Schamanci am kaspischen Meer niedergelassen haben und es an Verschlagenheit den Juden noch zuvor thun sollen.

Cheray, ein persisches Handlungsgewicht, $11\frac{1}{2}$ Pf. hamburgisch.

Chercolen, eine Gattung indianischer seidener und baumwollener Zeuge, theils gestreift und theils gewürfelt.

Cherif, eine ägyptische Goldmünze, 2 fl. $37\frac{1}{4}$ kr. im Werth nach dem 20 Gulden Fuß berechnet.

Chermesbeer, s. Alkermes.

Cherque-molle ist eine Art indianischer Zeuge von Seide und Bast.

Cherryderrys, ein halbseidener Zeug, der in England zuerst verfertigt worden ist, nunmehr aber auch in deutschen Fabricken nachgemacht wird. Man hat ihn gestreift, gewürfelt u. s. w.

Chestabunder Seide. Die zweyte Gattung der indianischen Seide, eine von den 6, so in dem Reich des großen Moguls vom Februar bis in den May gezogen wird, führt diesen Namen. Sie fällt ins Gelbe; aber die Indianer besitzen das Geheimnis, so mit der Asche des sogenannten Adamsfeigenbaums weiß zu machen, und die Holländer bringen sie nach Europa.

Chevalier, so werden Louisd'or mit einem Maltheserkreuz genannt. Ihr Werth beträgt nach dem 20 fl. Fuß 10 fl. $41\frac{1}{2}$ kr.

Chevron nennet man die Wolle und Haare, welche aus Smirna und Persien kommen. Man hat rothe, weiße und schwarze. Auch die auf die nämliche Art zuge-

zugerichtete Wolle von Vigognes wird Chevron genannt.

Chignon, die in dem Nacken aufgebundene, nicht in Zöpfen geflochtene Haare.

China ist eine Art grober Tapeten, die zu Bergamo von Flockseide, Wolle, Baumwolle, Hanf: Ochsen: Küh: Ziegenhaaren u. s. w. gemacht wird, und der Arbeit gleicht, die unter dem Namen Point de la Chine mit der Nadel auf Kannesas aufgenähet wird.

Chinarinde, als Handelsprodukt betrachtet, s. Färberrinde.

Chinawurzel, Pockenwurzel, lat. *Radix Chinae*, *Smilax China*, Linn. fr. *Chine*, *Esquine*, *Squine*, gehört nur in so weit hieher, als sie mit dem Wasser ein Dekokt von schöner rothbrauner Farbe liefert. Das durch bloses Wasser vorbereitete Tuch erhält aus den mit dieser Wurzel bereiteten Farbebrühen, 1) ohne Zusatz eine gelblichte Erbsenfarbe; 2) Chinawurzel und Kochsalz zu gleichen Theilen geben eine gelblichtbraune Farbe; 3) Alaun in der nämlichen Proportion eine ziemlich gesättigte gelbe Farbe; 4) mit grünem Vitriol in eben der Proportion eine lichtbraune Farbe. Sie hat ihren Ursprung in China, aber es giebt auch eine occidentalische, die aus Neuspanien, Peru, Brasilien und andern amerikanischen Ländern kommt.

Chinesisches Gewicht, s. Pick.

Chinesische Handlung, s. asiatische Handlung, und andere mit dem Wort Chinesisch verbundene Artickel, s. unter dem Hauptwort.

Chinesisches Maas, s. Cobre.

Chinesische Münze, s. Kasche.

Chint, so heisen weiße baumwollene Zeuge, welche erst gedruckt oder gefärbt werden sollen und zu dem Ende die nöthige Zurichtung erhalten haben. Sie unter:

unterscheiden sich durch ihre Länge und Breite und den Ort ihrer Fabrikation.

Chintal, ein bey den Portugiesen in Goa übliches Gewicht, welches 108 Pf. Markgewicht beträgt.

Chirographarius ist ein Glaubiger, der auf eine blose Handschrift ohne Unterpfand geliehen hat. Er muß vor Gericht in der Bezahlung den Hypothekariis nachstehen.

Chise heißt in der Türkey ein Beutel mit 500 türkischen Piastern oder Löwenthalern. Eine Art Pfeffer, die in Mexiko gemein ist, und wovon man daselbst beym Chokolatemachen einige Körner dem Kakao beymischt, hat eben diesen Namen.

Chistira, eine Art Binsenmatten, die in China fabricirt wird.

Chits. Alle bunte Arten von Kattun führen in Ostindien und besonders im Königreich Bengala diesen Namen, von welchem ohne Zweifel Chitsa, Zitz, herkommt, welches in Europa von feinern und mit dem Pinsel gemahlten Arten des Kattuns gebraucht wird.

Chocolade, lat. *Chocolata*, *Chocolatum*, *Jocolada*, *Socolada*, *Succolata*, fr. *Chocolat*, *Succolate*, ital. *Ciocolata*, ist eine hauptsächlich aus Kakao mit Zuziehung einiger andern Ingredienzien, welche indessen weniger wesentlich sind, nämlich: Vanille, Zucker, Zimmt und mehrerer Gewürze verfertigte Masse, aus welcher ein Getränk gekocht wird, das den meisten sehr angenehm, und wenn nicht zuweilen hitzige Bestandtheile des Chocolade ihn ungesund machen, den mehresten Personen dienlich ist. Die Amerikaner sind die Erfinder desselben, und die Spanier lernten solchen von ihnen, nachdem sie 1520. Mexiko erobert hatten. Die Zubereitung der erstern ist die einfachste, da sie den Kakao nur mit etwas Piment, oder westindischem Pfeffer ver-

setz-

setzten; die Spanier und Portugiesen aber vermischten ihn mit mehreren Specereyen, sonderlich Vanille und Zimmt, und man hielt ihre Chocolade für die beste. Aber nun hat die parisische den größten Werth, welche aus der besten Gattung des Kakao (der großen Caraque) dem schönsten Zucker, frischen Vanillen und vorzüglichstem Zimmt besteht, und zwar in folgender Proportion: 20 Unzen Kakao, 12 Unzen Zucker, $\frac{1}{2}$ Unze Zimmt, $\frac{1}{8}$ Unze Vanille. Doch kann man nicht läugnen, daß eben auch in Paris die allerschlechtesten Sorten von Chocolade angetroffen werden. In Deutschland wird sie an vielen Orten, nach verschiedener Zusammensetzung gemacht, und auch in sehr ungleichen Preisen bezahlt. Die Verfertigung derselben geschieht so, daß der Kakao mit Maße geröstet, und über dem Feuer auf dem Stein sehr zart zerrieben wird, worauf eins der übrigen Ingredienzien nach dem andern aufs feinste zerstossen, hinzugethan und mit dem Kakaobrey aufs beste vermischt und durchgearbeitet wird. Zuletzt gieset man solchen Brey in eiserne, wohl verzinnte Formen und läßt ihn hart werden. Die Chocolade ist frisch gemacht, am besten und verliehrt nach und nach, besonders wenn sie über ein Jahr alt ist, ihre Vollkommenheit. Man verwahrt sie am sichersten, in Papier eingewickelt, in verschlossenen Schachteln an einem trocknen Ort. Ob aber die Berechnung des P. Labat, nach welcher sie weniger als der Kaffee kosten soll, auch in unsern Gegenden zutreffe, mag jeder Oekonom entscheiden.

Chodabende oder **Mamoudi**, eine Silbermünze in Persien von $6\frac{2}{5}$ kr. im 20 fl. Fuß.

Chokus, Chokiis, eine japanische Münze, so 6 fl. 15 kr. im 20 fl. Fuß beträgt.

Chondrillenkraut, spanische **Wegwart**, *Chondrilla vimica* oder *juncea*, ist eine wilde Staude, die

die

die Eigenschaften der Cichorie hat und im allerunfruchtbarsten Flugsande tiefe, einfache und fleischigte Wurzeln schlägt. Sie treibt gerade, hohe, dünne und glatte Stengel, ohne Blätter, mit vielen kleinen gelben Blumen, und säet sich von selbst häufig aus.

Chopine, ein kleines französisches Maas flüßiger Sachen, wovon der deutsche Name **Schoppen** entstanden seyn mag. Die pariser Chopine ist eine halbe Pinte, oder eine Chopine Wasser wiegt 15 Unzen $1\frac{3}{4}$ Markgewicht.

Chouan oder **Kuan** ist ein gelblich grüner Saame, der aus der Levante kommt, und sowohl zum Karminmachen als auch zum Färben der Federn zuweilen gebraucht wird.

Chouf, **Chauf**, eine Gattung persischer Seide, die über Aleppo und Seyde kommt.

Chowl oder **Cowl**, ein Gold- und Silbergewicht in Ostindien, welches den sechsten Theil einer kölnischen Mark austrägt.

Christbeere, ein Name der glatten Stachelbeere.

Christoffelet, ein französischer feiner Liqueur, wird aus gleichen Theilen rothem Wein und Franzbrandwein gemacht und mit Zucker und Gewürz versetzt.

Chrysoberill, s. Goldberill.

Chrysolith, lat. *Chrysolithus*, fr. *Chrysolithe*, ist ein quarzartiger, im Anbruch glashafter, kristallförmiger, durchsichtiger und der Farbe nach gelbgrüner Edelstein, der eine Verwandschaft mit dem Smaragd zu haben scheint und sich gemeiniglich da findet, wo sich dieser erzeuget. Er hat eine geringe Härte, so daß die Feile ihn angreift, wird durch die Kalcination leichter und durchsichtig, weißlicht und behält nur inwendig ein wenig von seiner grünen Farbe. Er wird, wie die übrigen Edelsteine, wiewohl selten, als Kiesel gefunden, und kommt aus verschiedenen

denen morgenländischen und westindischen Gegenden, vornämlich aus Peru und Brasilien; auch findet man ihn in Frankreich, Deutschland, in Sachsen, Böhmen, Schlesien und andern Ländern. Die von hoher Farbe werden den blassen vorgezogen, und überhaupt sind sie in unsern Tagen weniger als sonst geachtet, ob man sie schon zuweilen in der Größe eines Taubeneyes findet, wie denn ein Stein von einem Karat für 15, 20 bis 24 Thlr. zu haben ist. Man schleift sie mit Smirgel auf einer bleyernen, und polirt sie mit Trippel und Vitriolspiritus auf einer zinnernen Scheibe, sie verliehren aber im Tragen ihre Schönheit und Politur merklich. Da man sie im Feuer in einen sehr durchsichtigen Stein ohne Farbe verwandeln kann, der bis auf die Härte einem Diamant vollkommen gleicht, so wird auch damit zuweilen Betrug getrieben; so wie man auch aus Glas Flüsse machen kann, die den reinsten Chrysolithen gleich sehen und daher falsche Chrysolithen, lat. *Pseudochrysolithi* genannt werden.

Chrysopras, Goldpraser, lat. *Chrysoprasius*, fr. *Chrysoprase*, ist ein Halbedelstein, lauch- oder seladongrün an Farbe, die jedoch mancherley Abänderungen zeigt, beynahe durchsichtig, wenn er schön und recht gleichförmig gefärbt ist; doch auch oft trüb und neblicht, mit Wolken, Streifen oder Flecken versehen. Er giebt am Stahl Feuer und die Feile hat keine Gewalt über ihn. Man findet solchen oft in so großen Stücken, daß Sackuhrgehäuse, Dosen, Stockknöpfe daraus gearbeitet werden, die Modesteine aber, die häufig zu Ringsteinen und andern Zierathen, unter dem Namen Chrysopras getragen werden, sind Praser aus dem Fürstenthum Münsterberg in Schlesien. Man macht sie auch aus einem Glasfluß nach und verkauft sie zuweilen für ächt. Es ist dieser Stein, seitdem man ihn in Schlesien

in ziemlicher Menge findet, von keinem allzugroßen Werth, der aber durch Größe, Schönheit, Reinigkeit und Bearbeitung erhöhet wird.

Chulon, ein Thier aus der Tartarey, einem Wolfe der Größe und dem Ansehen nach ähnlich, dessen Pelz in Moskau sehr hoch geschätzt wird, da er ein graues, langes, dichtes und weiches Haar hat.

Chuquelas ist ein ostindianischer gestreifter Zeug von Seiden und Baumwolle, 7 bis 16 Ellen lang und ⅝ bis ⅚ Ellen breit, der sich durch die größern und kleinern Streifen unterscheidet.

Cibeben, die größte Art Rosinen, die von Damaskus oder auch aus Cypern zu uns gebracht wird, s. Rosinen, Kubeben. Auch hat eine Art weißer Frühtrauben mit länglichten Beeren diesen Namen.

Cichorie, **Wegwart**, **Hindläuft**, **Sonnenwedel**, lat. *Cichoreum*, *Cichorium*, fr. *Chicorée*, ein Pflanzengeschlecht, welches man in die wilde, Cichorium silvestre, agreste und Gartencichorie, hortense, sativum eintheilt. Der Gartenwegwart, welcher in den meisten alten Büchern beschrieben wird, ist nichts anders als die gemeine Endimie, und man hat auch oft beyde Sorten der Cichorie miteinander vermengt, und geglaubt, die letztere unscheide sich von der erstern nur dadurch, daß sie in den Gärten gezogen werde; allein der Unterschied ist wesentlich, da die eine eine bleibende Wurzel hat, und die andere, wie der Saame im Frühjahr ausgestreuet wird, in demselben Jahr Blüthen und Saamen trägt und im Herbst verdirbt. Es treibt aber die wilde Cichorie aus den Wurzeln lange Blätter, welche bis an die Mittelribbe zerschnitten sind, so daß sich jeder Absatz mit einer Spitze endigt. Zwischen diesen Blättern kommen 3 bis 4 Fuß hohe Stengel hervor, die mit kleinen Blättern besetzt sind, und sich oben in kleinere Stengel theilen, an deren

Sei-

Seiten schöne blaue oder auch weiße Blumen hervorkommen, die sich nach der Sonne richten, sich mit deren Aufgang öffnen und Untergang schliesen. Man erhält die Blüthe im Junius und Julius und den Saamen im September.

Da die Cichorie in unsern Tagen als ein Surrogat für den Kaffee sich berühmt gemacht hat, so ist auch ihr Anbau mit der größten Wärme empfohlen und als äusserst vortheilhaft angegeben worden, so daß man Berechnungen siehet, nach welchen der Ertrag eines damit besäeten Ackers von 160 Ruthen, auf welchen 8 bis 12 Centner Cichorie jeder zu 12 Thlr. gerechnet werden, nach Abzug aller Kosten sich rein auf 68 Rthlr. 10 Gr. belaufen soll, eine Summe, bey der man sich eines kleinen Mißtrauens nicht wohl erwehren kann. Es liebt diese Wurzel einen trockenen, wo möglich das Jahr zuvor gedüngten Boden, der mit der Schaufel gegraben ist, weil sie wohl in einer Länge von ¾ Ellen unter sich wächst. Man streuet den Saamen, den man am liebsten von der Art nimmt, welche röthlicht und bräunlicht geflammte Blätter hat, so wie den Kleesaamen, mit Sand vermischt, von der Mitte des Aprils bis zu Ende des Mayes bey trockner und stiller Witterung aus, und zwar, wenn man eine ziemliche Quantität bauen will, nach und nach, damit man zu seiner Zeit dem Ausgraben und der fernern Bearbeitung der Wurzeln besser vorstehen könne, und zwar 1½ Pf. auf 180 Ruthen gerechnet, und hackt ihn ein. Wenn die Wurzel schon so stark ist, daß die Blätter die Länge von 1½ Zoll haben, wird der Acker vom Unkraut gereinigt, wobey man den Ueberfluß der allzudicke stehenden Wurzeln gleichfalls auszieht, und wenn sie ihre vollkommene Größe haben, welches bey den frühgesäeten schon zu Ende des Julius, und weiter fort geschehen kann, gräbt man sie aus,

und behandelt sie weiter nach Maasgabe ihres bestimmten Gebrauchs. Die, welche man vor dem Frost nicht mehr ausgraben konnte, bleiben ohne Schaden bis zum Frühjahr in der Erde. Um guten Saamen zu erhalten, läßt man einen Fleck unausgegraben stehen, oder sondert, noch besser, die schönsten aus, verwahret sie den Winter über in einer Grube und bringt sie das folgende Jahr ins Land. Wenn der größte Theil des Saamens seine Reife erlangt hat, hebt man die Saatstauden aus, und trocknet sie an der Sonne.

Die Cichorie hat nicht nur für das Vieh, welchem die Blätter getrocknet und im Winter mit Vortheil zur Nahrung gereicht werden können, sondern auch in der Küche ihren Nutzen, da sowohl die Wurzeln zu einer gesunden Speise, als auch die im Winter an einem warmen Ort herauskeimende Blätter zu einem angenehmen Sallat dienen. Aber der aus der Wurzel zubereitete Kaffee hat sie am berühmtesten gemacht. Man schneidet das Kraut von der Wurzel ab, wäscht und schabt diese, spaltet und zerschneidet sie zu kleinen Würfeln von etwa $\frac{1}{4}$ Zoll, worauf solche an einem lüftigen Ort nach Beschaffenheit der Witterung 4 oder 5, auch wohl 10 bis 12 Tage lang getrocknet, dann auf einer eigenen Dörre, oder in einem Backofen, aus welchem das Brod herausgenommen worden ist, so dürre gemacht werden, daß sie klappern. Man schüttet sie nun in Säcke und verwahrt sie an einem trockenen Ort. In kleinen Wirthschaften, da man die Cichorie nur zu seinem häuslichen Nutzen bauet, hat man nichts nöthig, als die zerschnittene Wurzeln langsam in einer eisernen oder erdenen Pfanne, und zwar die eine Hälfte etwas stark, die andere schwächer zu rösten, (damit nicht, woferne alles stark geröstet wäre, der Geschmack zu bitter, oder wenn al-

les

les schwach geröstet würde, zu süß ausfalle) sie auf der Stelle zu mahlen, das Pulver zu sieden und nachdem man etwas geraspeltes Hirschhorn hineingeworfen hat, es länger als den Kaffee stehen zu lassen. Man nimmt bald das Cichorienpulver allein, bald in Vermischung mit $\frac{2}{3}$ Kaffee, bald so, daß zu 16 Loth Cichorien 4 Loth Kaffee und 4 Loth gebrannter Kakao kommt, und behauptet, es reiche 1 Pf. präparirtes Cichorienpulver, so weit als 4 Pf. ungebrannter Kaffee, und man erhalte aus 1 Quentchen gedachten Pulvers und 2 Quent. gebrannten Kaffee einen eben so wohlschmeckenden Trank, als aus 2 Lt. purem gebranntem Kaffee, mit gleicher Quantität Wassers. Alles dieses hat veranlaßt, daß hie und da ansehnliche Cichorienfabricken entstanden sind, und daß man Rechnungen von Millionen liest, die dadurch im Lande bleiben, ohne von dem Vortheil zu reden, den man für die Gesundheit erhält. Indessen kann man nicht läugnen, daß rechte Kenner des Kaffee, aller Behandlungen und Versetzungen des Cichorienpulvers mit andern Dingen ungeachtet, den Unterschied wahrnehmen werden, da hingegen solche, welche nicht diese Feinheit des Geschmacks haben, sondern mehr aus Mode und Gewohnheit Kaffee trinken, so wie auch diejenigen, denen der ordinaire Kaffee nicht zuträglich ist, ihre Nahrung bey der Cichorie auf mehr als einerley Art finden können.

Eine ausführliche und deutliche Anweisung von dem Anbau und der Zubereitung der Cichorienwurzel zum Kaffee stehet in dem ersten Bande der Berliner Beyträge zur Landwirthschaftswissenschaft. Berl.

Cider, s. Obstwein.

Cigalos, **Cigarros**, eine Sorte von Toback, der auf der Insel Cuba gebaut, und damit nach der Havanna Handel getrieben wird. Er besteht aus unge-

sponnenen Blättern, die wie ein Blasrohr zusammengedreht, und am Ende angezündet werden, da man denn ohne Pfeife raucht.

Cinquino, eine Rechnungsmünze in Neapoli, deren 40 einen Ducato di Regno ausmachen. Sie beträgt $2\frac{1}{2}$ kr. nach dem 20 fl. Fuß.

Cipollacio ist eine italienische grünlichte Marmorart, fast dem Serpentinstein gleich, mit schwarzen und viereckigten Flecken durchmengt. Sie taugt zu Tischblättern, Säulen, aber nicht zu Statuen.

Cirkel, s. Zirkel.

Cirkel der Bäume, s. Baum.

Cirkelschmied. s. Zeugschmied.

Circulation des Geldes, s. Geld.

Cirsakas sind indianische baumwollene Zeuge, mit wenig Seide vermischt, 8 bis 14 Ellen lang und $\frac{2}{3}$ bis $\frac{5}{6}$ Ellen breit. Auch führt eine Art seidener mit Gold oder Silber durchwirkter Stoffe diesen Namen.

Cisalien, *Cisailles*, heisen beym Münzwesen die Abschnitte, besonders auch verprägte oder Grätzplatten, die zu leicht sind, Risse, Löcher oder Rappen haben. Was hingegen von den Schienen, Zainen oder Lamellen übrig bleibt, nachdem die runden Goldplatten, (les flans) heraus geschnitten worden sind, wird gemeiniglich **Münzschroten** genennt.

Cise war ehedem der Münzstock, worauf aus freyer Hand Gold gepräget wurde, wie auch der Ort, wo solche Maschine stund.

Ciselure, die Einfassung eines Quadersteins mit Queerstrichelchen. Es ist dies eine Verzierung, die ihnen die Steinhauer geben, und man bringt sie gerne an den Ecken, oder auch an dem untern Geschoß der Gebäude an, damit solcher Theil dem Auge desto vester scheine.

Cisia,

Cisia, Czise. So hieß schon in alten Zeiten eine Art Impost oder Licent, woher die Accise ihren Ursprung hat. Schon im Jahr 1466. findet man eine Bieraccise, welche die Stadt Gent unter dieser Benennung auf das Hamburgische Bier legte.

Cisterne, lat. *Cisterna*, fr. *Citerne*, ist ein unterhalb der Erdfläche gebautes Wasserbehältnis, in welchem man, in Ermanglung der Bronnen oder Flüsse, das Regenwasser auffängt, läutert und zum Trinken aufbewahrt, dann die mit Röhrwasser angefüllten, gemeiniglich aus Quaderstücken über der Erde erbauten Wasserbehältnisse, werden nur uneigentlich so genannt. Man bringt die Cisternen hauptsächlich an hoch gelegenen Orten, z. B. Bergschlössern, an, wenn eine andere Art, süßes Wasser zu erhalten, unmöglich, oder zu kostbar wäre, und sie müssen nach Proportion des Wasservorraths, den man zu haben wünscht, eine hinlängliche Größe haben und so angelegt seyn, daß das Wasser gut erhalten werde, keinen Abfluß habe, den man ihm nicht lassen will, und die Unreinigkeiten keinen Zugang finden. Man legt sie also im Boden an und giebt ihnen ein Dach, damit der Regen nicht unmittelbar darein falle, und die Hitze der Sonne und überhaupt die Veränderung der äussern Luft weniger Einfluß haben möge; dieses Dach steht am besten auf Säulen, um dem Wind den Durchgang nicht ganz zu verschliesen. Man macht die Cisterne am liebsten von Steinen, besonders marmorartigen oder Sandsteinen uud verwahrt sie mit Thon und Cement, (Kitt) damit das Wasser weder auslaufe, noch einen übeln Geschmack annehme, wie z. B. vom Eichenholz geschehen würde, und überhaupt die Cisterne dauerhaft sey. Man bringt, um das Wasser hinlänglich zu reinigen, ausser der eigentlichen Cisterne und zwar am vortheilhaftesten über derselben, damit das

gemeinschaftliche Dach für beyde hinreichend sey, einen hölzernen Kasten, der auf einem eichenen Rost ruht, oder eine andere Cisterne an, in welcher das Regenwasser gesammelt, durch Flußsand, den man auf den Boden schüttet, und zum öftern mit einem frischen vertauscht, oder durch Dornwerk, ingleichem durch Stroh, womit man den Boden belegt, und woran sich die kalkartigen Theile des Wassers hängen oder auch nur vermittelst eines Seihers oder durchlöcherten Blechs von der Unreinigkeit befreyet wird, und also in die untere Cisterne abläuft. Um dem Unrath einen Abfluß zu verschaffen, wird an der Seite ein hinlänglich weites Loch mit einem Zapfen oder Hahnen gemacht. Auch ist nöthig, um das Wasser rein zu erhalten, daß man den Trog selbst mit einer hölzernen Decke verwahre, damit kein Unflath hineingeworfen werden könne, das Wasser bey stiller Luft, oder wenn es lange steht, fleißig bewege, die Oerter, durch welche es geht, besonders die Dachrinnen sorgfältig reinige, auch wohl solche Dinge, die die Fäulnis zurück halten, als feine Weinsteinasche, neugebackenes warmes Brod, Kochsalz u. d. g. ins Wasser bringe.

Das Sammeln des Regenwassers geschieht gemeiniglich durch die Rinnen, die am Dache des Hauses angebracht werden, und vermittelst einer Röhre das Wasser der Cisterne zuführen. Weil man aber nicht von jedem Regen gutes Wasser zu hoffen hat, und besonders die schädliche Mehlthaue, die plötzlichen ersten Güsse eines großen nach heisem Wetter entstandenen Platzregens, Schnee und Schlossen lieber entfernet, so läßt man das Wasser vorher in einen kleinen steinernen Trog laufen, der an der Cisterne angebracht ist, und gegen dieselbe eine Oeffnung, und an der Seite, die am meisten abhängig ist, ein anderes Loch hat. Wenn nun dieses geöffnet wird, so

lauft

lauft das Wasser neben zu ab, wird es hingegen verstopft, so nimmt es durch die höhere Oeffnung seinen Abfluß in die Cisterne.

Citrino, ein gelber Topaskristall, der oft für den ächten Topas verkauft wird.

Citronat, fr. *Citronat*, ital. *Cedro*, ist die Frucht des Citronatbaums, der unter das Geschlecht der Citronenbäume gehört, sich aber von den gemeinen Citronen durch lockeres, schwammigtes Holz, große, starke, stachlichte, gerade und aufrecht stehende Zweige, große, eyrunde, krause Blätter, lange, walzenförmige Gestalt der jungen Früchte, die wenn sie reif werden, länglich und zugespitzt sind, einen süsen, aromatischen Geruch, und vornehmlich ein süses, festes und schmackhaftes Fleisch mit wenigem, fast trockenem Mark haben, unterscheidet. Es giebt unterschiedene Gattungen der Citronate, unter welchen wir vorzüglich die große und die glatte Bondolotcitronate, deren Früchte in Italien oft ein Gewicht von 5 bis 10 Pfund erlangen; die große genuesische Citronate, davon eigentlich die Succade oder der grüne Citronat bereitet wird, die kleine Citronate, welche Benennung sowohl dem Baum als der Frucht mit Recht zukommt, die aber solchen Fehler durch die Delikatesse vergütet, anführen. Der grüne Citronat, der bey uns am bekanntesten ist, wird in Italien und den südlichen Provinzen Frankreichs eingemacht und in Fässern zu uns gebracht. Man weicht die frischen Schalen in Wasser ein, das man immer abgieset und mit anderm verwechselt, bis sie alle Bitterkeit verlohren haben, und kocht sie dann in Zucker, der in Wasser aufgelöset worden ist, bis sie sanft und durchscheinend werden. Gemeiniglich nimmt man die Frucht zu dieser Zubereitung, ehe sie ganz reif ist.

Citrone, lat. *Citrum*, *Citromalum*, *Malum citreum*, fr. *Citron*, ist eine bekannte, bey uns ausländische Frucht, die in warmen Ländern wächst und in unsern Gegenden nur durch besonders sorgfältige Behandlung erzeugt werden kann. Bey den Medern, Persern und Assyrern war der Citronenbaum gleichsam zu Hause und kam von da nach Italien und auch nach Spanien, so daß man davon allda ganze Felder voll, den Wäldern gleich, antrifft. Es wird mit den Citronen ein großer Handel getrieben und man schickt sie in hölzernen Kisten aus Spanien und Italien durch ganz Europa allenthalben hin. Solche Kisten enthalten oft 600 bis 800 Stücke in Papier eingepackt; man verführt aber nur die größern, die nicht durch einen gewißen darzu bestimmten eisernen Ring gehen, und aus den kleinern wird blos der Saft gedrückt, welchen man zum Gebrauch der Schönfärber verführet. Doch wir müssen vor allen Dingen eine genauere Nachricht von dem Citronenbaum selbst und den verschiedenen Arten desselben geben. Hr. von Linne hat die Citrone mit der Pomeranze und Limone in einem Geschlecht vereinigt; indessen wenn man sie auch davon unterscheidet, so hat man doch wenigstens folgende Arten derselben: **Citronate**, von denen der vorhergehende Artikel handelt, **Peretten**, **Bergamotten**, **Lumien**, **Limen**, **Ponzinen**, **eigentliche Citronen**, **Limönchen**, die sich wieder auf mancherley Art subdividiren lassen und eine Menge von Spielarten liefern. Wir bleiben aber bey den eigentlichen Citronen stehen, deren es saure und süße giebt. Die gemeine Citrone gehört zu den erstern, und sie ist es, auf die wir hier unser Augenwerk vornehmlich richten.

Der Baum, welcher sie trägt, *Citrus medica*, *Citreum vulgare*, *Citromela*, fr. *Citronier*, hat faßrichte, starkriechende, weißlicht und innen gelblichte Wur:

Wurzeln, einen nicht sehr dicken aber geraden Stamm mit glatter, gesprengelter, blaßgrüner Rinde, langen, ungleichen Aesten, hie und da mit weißen Stacheln besetzt, und einem festen, schweren, weißgelblichten Holz, glänzende, starkriechende, fleischigte, lange Blätter, oben dunkel und unten hellgrün, am Rande gekerbt, mit einer sehr hervorragenden Ribbe, die auf der Mitte der Unterfläche erscheint. Die Blattstiele sind gleich breit und unterscheiden dadurch diese Gattung von der Pomeranze, hängen vermittelst eines Gelenkes an den Blättern und lassen sich deswegen leicht davon absondern. Die Blätter dauren das ganze Jahr und der Baum hat keinen Knospen, die Blumen aber entspringen aus den Blattwinkeln einzeln oder in kleinen Sträusen, kommen im Sommer hervor, sind weiß, auswendig röthlicht schattirt und haben einen angenehmen Geruch. Der Kelch besteht aus einem fünftheiligen, kleinen, an der Basis platten, verwelklichen Stück, die Krone hat 5 länglichte Blätter, die Staubfäden, ungefähr 20 an der Zahl, haben pfriemförmige, plattgedrückte, aufrechte, in eine Röhre gesetzte, unter sich oft verwachsene Träger und länglichte Staubbeutel. Der Stengel besteht aus einem rundlichten Fruchtknoten, einem walzenförmigen Griffel und einer kugelförmigen inwendig neunfächrichen Narbe, daher das Mark der Citrone ungefähr in 8 oder 9 Fächern liegt. Die Früchte, die der Baum im Herbst ansetzt, haben eine rundlichte Figur, blasgelbe Farbe, die aber, wenn die Citrone abgenommen und eine Zeitlang aufbewahret wird, dunkler zu werden pflegt, eine unebene äussere Schale mit vielen kleinen Runzeln und Knöpfchen, bitter, ölicht und stark riechend, ein saftiges und saures Fleisch, länglicht zugespitzte, bittere Saamkörner von unbestimmter Zahl. Man zieht diejenigen vor, wel-

che groß sind, dünne Schalen, wenig weises Fleisch, wenige Kerne, viel Saft und keinen bittern Geschmack haben. Sie werden auch eingesalzen und Limonien genannt, wovon man in Amsterdam eine Menge nach der Pipe zu 50 bis 55 fl. mit 1 Procent Abzug für baare Bezahlung verkauft.

Da der Citronenbaum ein warmes Klima schlechterdings verlangt, so läßt er sich auch in Deutschland nicht einheimisch machen; er wird aber häufig genug gezogen und in Gewächshäusern durch den Winter gebracht, und in der That verdient dieser Baum durch den treflichen Geruch seiner Blüthen, durch die Eigenschaft, daß er, wenn er einmal tragbar ist, das ganze Jahr Blüthen, reife und unreife Früchte zeigt, und durch den Nutzen seiner Frucht die Sorgfalt, die man auf ihn wendet. Man pflückt diese leztere ab, wenn sie anfängt sich zu färben, und verwahrt sie am besten an einem frichen Ort in trockenem Sand, aber so, daß keine die andere berührt, oder in trocknem Salz, da denn aber jede Citrone in Papier besonders eingewickelt wird, nur darf man nicht Löschpapier nehmen, welches die Feuchtigkeiten an sich zieht. Auch kann man sie aufbewahren, wenn sie in einen noch ungebrauchten steinernen Topf gelegt werden, und dieser mit einer zinnernen Schüssel bedeckt wird, in welche man frisches Wasser gieset, solches nach 3 Tagen mit anderm frischen Wasser verwechselt, und dann den Topf an einen kühlen Ort stellt.

Der Nutzen der Citronen ist manchfaltig, sowohl in der Arzneykunst, als auch in der Haushaltung, da sie in der Küche zu den fast unentbehrlichsten Dingen zu rechnen sind. Ausser dem bedient man sich auch des Citronensaftes, Flecken aus der Leinwand zu bringen, so wie er auch solche, die durch eine Farbe u. d. g. in die Haut gekommen und weder durch Wasser noch Seife wegzubringen sind, hin-

hinwegnimmt. Die Citronenblüthen und auch ganze Citronen, die in den Kleiderschrank gelegt werden, sollen die Motten vertreiben und den Kleidern einen guten Geruch geben. Ehedem war das Holz der Citronenbäume sehr hoch geachtet, nachdem aber die schönsten Hölzer aus Westindien nach Europa gebracht worden sind, hat es viel von seinem Werth verlohren. Davon ist dasjenige unterschieden, welches im folgenden Artickel vorkommt.

Citronenholz, Jasminholz, lat. *Lignum Citri Jasmini*, fr. *Bois de Citron, de Jasmin*, ein dichtes schweres, harzigtes, citronengelbes Holz mit einem demselben ähnlichen Geruch aus Amerika. Der Baum wächst am Seestrande, hat Blätter, die den Lorbeerblättern gleichen, aber größer und glänzend grün, Blumen wie Pomeranzenblüthen, die aber wie Jasmin riechen, und auf welche schwarze Körner wie Pfefferkörner folgen. Es wird dieses Holz in dicken und großen Stücken verführt, zu Tischlersarbeit gebraucht und polirt. Die Indianer machen Spähne zum Brennen daraus, daher solches Holz auch Bois de Chandelle heißt.

Citrolle, s. Gurke.

Civadier oder *Civadien*, ein Getrankmaas in Marseille, wovon 32 eine Charge von 300 Pf. Landgewicht an gutem Waizen wiegen sollen.

Civil heißt in der Handlung billich oder annehmlich, z. B. ein civiler Preis.

Civiletat. Wenn dieses Wort im weitläuftigen Verstand genommen wird, so verstehet man darunter alle und jede Ausgaben des Staats und des Regenten, welche nicht seine Person unmittelbar, oder das Kriegsheer und was dazu gehört, betreffen; im engern Verstand aber bezeichnet es nur die Besoldungen und Gnadengehalte, der bey sämtlichen Kollegien

gien und Landämtern angestellten Dienerschaft. Man vergleiche damit den Artickel Staatsausgaben.

Civilgebäude sind die von den Kriegs-Vestungs- und Maschinengebäuden unterschiedene Wohngebäude. Man theilt sie in Publick- und Privat- in geistliche und weltliche Gebäude u. s. w. ein.

Cladde, s. Memorial.

Clamesi, eine Art schlechten und gemeinen Stahls aus Limousin. Er ist am wohlfeilsten und wird in viereckigten Stangen von 4 Zoll verkauft.

Claret deutet in Niedersachsen einen durch Kunst gemachten süsen oder gewürzten Wein an. Ein blaßrother französischer Wein, welcher unweit Bourdeaux wächst, heißt auch so. (Clairet)

Clariren heißt in den nordischen Seehäfen die Schiffe abfertigen, Zoll und Fracht bezahlen. Gemeiniglich hat jede dahin handelnde Nation eine gewisse dazu verpflichtete Person, die man den Schiffsclarirer nennt.

Cliquart, eine Gattung Steine aus den Steinbrüchen um Paris. Sie haben mit der Kruste ungefähr 15 Zoll und werden auf 12 Zoll gebracht.

Clinquart, s. Lahn.

Clisson. So nennt man eine Gattung französischer Leinwand nach der Stadt Clisson in Bretagne, die theils auf einige französische Inseln in Amerika verschickt, theils in Bretagne und der Nachbarschaft verkauft wird. Das Stück ist meist 20 Ellen lang und $\frac{7}{8}$ oder $\frac{7}{12}$ Ellen breit.

Clochepied ist eine Gattung Organsin oder zubereiteter Seide, die nur aus 3 einzelnen Fäden besteht, wovon ihrer 2 erst absonderlich und hernach zum andernmal mit dem dritten zusammen gewunden werden. Sie wird in den Seidenfabricken gebraucht.

Clo-

Clove ist ein Wollengewicht in England, das 7 Pfund beträgt, wovon 624 eine Last Wolle ausmachen.

Coagis werden in der Levante die Kommißionairs genannt, und es finden sich in den dortigen Handelsplätzen viele Franzosen, Holländer, Engländer und Italiener, die sich in solcher Qualität niedergelassen haben.

Cobido ist ein Ellenmaas, das in Ostindien gebräuchlich ist. Die Portugiesen haben dieses Wort daselbst eingeführt und aus dem spanischen Cobdo gezogen. Da selbiges von verschiedenen indianischen Nationen verderbt worden ist, so hört man auch von Cobdi, Cobit, Cabido, Cavido, Cobre u. s. f. Es ist aber dieses Maas nicht aller Orten gleich, z. B. 1100 Cobidos in Batavia geben 1552 dergleichen in China, d. i. 804. brabanter Ellen in Hamburg, oder 778 flämmische in Amsterdam.

Cobre, s. vorigen Artickel.

Cobrisso, eine Art Silberstufe in Peru und Chili, grün, kupferhaltig und schwer gut zu machen.

Coca oder **Coc**, ein amerikanisches Gewächs, das am meisten in Peru gefunden wird und gebräuchlich ist, staudenartig mit weichem blaßgrünem Laub und traubenartiger Frucht, davon die Beeren erst roth und wenn sie reif sind, schwarz werden. Man bedienet sich in Westindien des Laubes, so wie die Europäer des Tobacks, und es soll, wenn es geläutert wird, sehr nahrhaft seyn. Die gedörrten Beeren aber sind in Peru und Mexiko eine Scheidemünze, womit die Einwohner ein großes Gewerbe treiben.

Cocas, die ausgeleerte und getrocknete Nuß vom Cocusbaum, die als eine Maas flüßiger Sachen oder auch des Getraides in Asien und besonders in Siam gebraucht wird. Da sie nicht immer einerley Größe hat, mißt man sie mit Cauris oder kleinen maldivi-

divi-

divischen Muscheln aus; daher manche gegen 1000 und andere blos 500 Cauris enthält.

Cochenille, Conchenille, Conzenille, Guzenelle, lat. *Coccinilia*, fr. *Cochenille*, ital. *Coccinella*, von den Türken *Cormeti* genannt, ein wichtiges Handlungsprodukt, welches hauptsächlich in der Färberey seinen Nutzen hat und eine köstliche rothe Purpurfarbe giebt. Man war lange nicht einig, zu welchem Naturreich es gerechnet werden müsse, aber nunmehr weiß man, daß es ein Insekt ist, welches unter das Geschlecht der Schildlaus gehört und an verschiedenen Gewächsen gefunden wird, aber nur eines unter allen giebt ihm die Eigenschaften, welche es in der Medicin und Manufakturen brauchbar machen, nämlich der cactus cochenillifer, Linn. den man im Mexikanischen antrift, als woher die Cochenille zu uns kommt. Sie ist wie kleine Körnchen gestaltet, aber von unordentlicher Figur, jedoch gemeiniglich auf einer Seite etwas erhaben, obgleich mit einigen Krümmungen, und auf der andern, wie ausgehohlt, schwärzlicht roth, oder auch aschgrau mit etwas roth vermischt, innerlich aber purpurfärbig.

Die Einsammlung und Behandlung geschieht also: Wenn die Regenzeit eintritt, so schneidet man diejenigen Zweige, welche die meisten dieser noch nicht ganz ausgewachsenen Insekten enthalten, ab und verwahrt sie an einem Ort, wo sie weder durch die Luft, noch auf andere Art Schaden nehmen, und diese Thiere nähren sich indessen nicht nur von dem Zweig, der seinen Saft lange behält, sondern erreichen auch ihre Größe. Nach überstandener Regenzeit bringt man sie in Postels oder kleinen Nestern von Moos, deren jedes 12 bis 15 Insekten enthält, auf frische Pflanzen, und sie legen 3 oder 4 Tage darauf bereits Eychen, aus denen Junge hervorkommen,

kommen, welche kaum so groß, als eine Milbe sind, aber gleichwohl mit einer ausserordentlichen Geschwindigkeit herumlaufen und die ganze Pflanze bevölkern, die Mütter aber sterben indessen. So geschwind aber diese Insekten anfangs sind, so bald verliehren sie ihr Lebhaftigkeit, hängen sich an den nahrhaftesten und sichersten Theil des Blatts an und verbleiben darauf durch ihr ganzes Leben, da sie denn zwar den Saft an sich ziehen, aber die Pflanze nicht fressen. Die Männchen, welche kleiner als die Weibchen sind, haben Flügel und sind beständig in Bewegung, und eines ist hinreichend, 300 Weibchen zu befruchten, aber ausserdem taugen auch diese Herren zu nichts, und die Weibchen werden allein zum Gebrauch gesammelt.

Es geschieht dieses des Jahrs dreymal, weil es dreyerley Geschlechtsfolgen dieser Thierchen giebt. Zuerst sammelt man die Mütter, welche, wenn sie Junge geheckt haben, in den Nestern sterben, 3 bis 4 Monate darauf trift die Reihe die ersten Jungen, als die schon stark genug worden sind, wieder Junge zu hecken, und eben so lange hernach wird die zweyte Brut abgenommen; da denn aber viele Junge mit abgekrazt werden, so wie sich auch aus dieser Ursache Theile von den Blättern damit vermischen, daher der Cochenille von dieser Erndte der Güte nach blos mittelmäßig ist, und einen geringern Werth hat. Diese letzte Sammlung nennen die Spanier Granilla. Das Tödten der Thiere geschieht in siedendem Wasser oder in geheizten Oefen, auch wohl auf flachen Pfannen. Im ersten Falle werden sie an der Sonne getrocknet und äusserlich rothbraun, und heißen Renegrida; im zweyten Fall bekommen sie eine graulichte mit purpurnen Streifen vermischte Farbe und werden Jaspeade genannt, im dritten Falle werden sie gemeiniglich verbrannt und füh-

führen den Namen Negra. Die Güte dieser Waare hängt von dieser verschiedenen Art der Behandlung gleichfalls ab. Es giebt auch eine wilde oder Feldcochenille, welche von den wilden Nopalen in den Wäldern gefangen wird, aber nicht so fein ist, auch einen widrigen Geruch hat, daher diejenigen einen Vorzug haben, welche auf den gesäeten und mit Fleiß gewarteten Nopalpflanzen gezogen worden sind. Nicht weniger kommen, um ihren Werth zu bestimmen, die Orte, wo sie erzeugt wird und andere Umstände in Anschlag; z. B. die Cochenille Mesteque (von einem Ort in der Provinz Honduras also genannt,) ist die beste, und wird zu den schönsten Färbereyen gebraucht, darauf folgt die Cochenille Campetiane oder Tesquale. Die Campetiane ist das Ueberbleibsel von der ausgesiebten Mesteque, oder die Mesteque selbst, die bereits zum Färben gebraucht worden ist ꝛc. die Tesquale ist die Erde, welche sich mit der Campetiane vermischt befindet. Man findet auch zuweilen in Cadix geborgene, d. i. feine Cochenille, die vom Meerwasser bey Gelegenheit eines Schiffbruchs benetzt worden ist, (Cochenille avariée) welcher Umstand den Preiß stark vermindert. Ueberhaupt wird die beste Cochenille daran erkannt, daß sie nicht gar zu leicht, rein, trocken, in den Falten schimmlicht oder mit feinem Puder bestreut, glänzend und braunroth ist, den Speichel beym Kauen braunroth färbt, schleimicht und im Geschmack bitterlicht und zusammenziehend und von kaum merklichem, etwas dumpfichtem Geruch ist. Ihre färbende Kraft erhellet daraus, daß nach Boyles Bemerkung ein Gran 25000 Theile gefärbt hat, und Neumann mit ein Gran Cochenilleextrakt 4 Pf. Wasser färbte. Und diese ihre Kraft erhält sich immerfort, so daß sie allezeit so gut von Farbe bleibt, als die frische, man hebe sie auch auf so lange man

man wolle. Wenigstens versichert es Hr. von Neufville.

Welch ein wichtiges Handlungsprodukt die Cochenille sey, erhellet daraus, daß aus Neuspanien, woher sie zur Zeit noch allein kommt, ohne was nach Asien geht, nur nach Europa jährlich 880000 Pf. kommen, und der Verkaufsbetrag fast achthalb Millionen holländische Gulden ausmacht. Sie wird von Kadix nach Holland, England und Marseille gebracht und geht von dort aus weiter in andere Länder. Der Preiß ist in Amsterdam gemeiniglich 47 bis 48 Stüber flämmisch das Pfund, mit 4 pro Cent Vermehrung, nach dem antwerper Gewicht, welches 4 pro Cent leichter ist, als das amsterdamer, mit welchem die Cochenille beym Verkauf gewogen wird. Da dieses Produkt zum Färben des Purpurs und Scharlachs so unentbehrlich ist, so haben die Engländer und Franzosen Versuche angestellt, ob die Nopalen, auf welchen es gesammelt wird, nicht in Europa fortzubringen wären, die aber mißlungen sind. Es bleibt also noch ein Problem, ob wir in Glashäusern diese Pflanze hervorbringen, oder andere Pflanzen, an welchen diese oder doch eine ähnliche Art der Cocuskörner gefunden wird, dafür substituiren, und mit der Zeit eine einheimische Cochenille, durch welche die fremde entbehrlich würde, erlangen könnten. Man rechnet dahin die rothen Körner am sogenannten Johannisblüth, kleinen Wegebreit, Fünffingerkraut, Erdbeerkraut u. s. w.

Cochenille, Färben damit, s. rothe Farbe.

Cocon, das Gehäuse, worein sich die Seidenraupen einspinnen, und von welchem die Seide abgehaspelt wird. Den letzten Ueberrest, wenn keine Seide weiter abgehaspelt werden kann, nennt man Coconhäute, und verarbeitet sie zu Matten, Floretseiden und italienischen Blumen.

Cocosbaum, Clapperbaum, lat. *Cocus nucifera, Palma Indica coccifera angulosa*, fr. Cocotier, *Coquo*, ein sehr merkwürdiger Baum, der zwar in unsern Gegenden nicht fortkommt, aber gleichwohl um seines manchfaltigen Gebrauchs willen hier nicht übergangen werden darf. Er gehört unter das Palmengeschlecht, und wächst in den warmen Gegenden von Asien, Afrika und an einigen Orten in Amerika. Der Stamm ist kaum mannsdick, aber 60 bis 80 Schuh hoch, von weichem schwammichtem Holz, mit knotigter, unebener Rinde, ohne Aeste, daher die Indianer um denselben kleine Leitern von Binsen u. d. g. machen, um hinaufsteigen zu können. Der Gipfel ist der einzige Theil, welcher beständig mit Blättern besetzt ist, die $1\frac{1}{2}$ Schuh breit und 10 Schuh lang sind, hart, schwerdförmig und rückwärts gebogen. Der Stengel, welcher gleichsam einen blätterichten Bart trägt, ist 12 bis 15 Schuh lang, der Büschel aber, welcher die oberste Spitze des Baums wie ein Federbusch bedeckt, besteht zum öftern aus 15 bis 25 Blättern. Die Blüthen, die denen der Kastanien gleichen, zeigen sich erst im 5ten Jahr und bald darauf die Früchte. Es entspringt nämlich oben am Wipfel eine dicke Knospe, die mit dem Blumenkohl an Gestalt und Geschmack viele Aehnlichkeit hat, aber selten gegessen wird, weil der Baum absteht, wenn man dieselbe wegnimmt, und aus dieser Knospe wächst der Blumenbüschel, welcher gewöhnlich 10 bis 15 Nüsse liefert. Sie sehen anfänglich wie Kohlhäupter aus, und dienen auf zweyerley Art zum Gebrauch. Wenn man sie grün, und ehe sie zeitig worden sind, öfnet, so erhält man 3 bis 4 Pf. süsen, angenehmen und durstlöschenden Saft, der weit in die Höhe springt; und wegen seiner Kräfte und Tugenden häufig verkauft wird. Wann dieser Saft ausgezapft worden ist, hängt inwendig an der

Schale

Schale noch ein dicker, dem Milchrahm ähnlicher, eßbarer Saft, den die Indianer **Cochana** und die Holländer **Liplah** nennen. Wenn man aber die Früchte reif werden läßt, so entstehen daraus die indianischen Cocosnüsse, die an Größe einem Kinderkopf gleichen, äusserlich mit einem Baste oder hanfartiger Schale, **Cayro**, umgeben sind, innen eine steinharte, braune, glatte Schale haben, und in solcher den Kern von der Größe eines kleinen Apfels verbergen, der eine veste, mandelartige Konsistenz hat und sehr ölicht ist; dieser Kern ist noch in eine besondere weiße und weiche Schale eingeschlossen. Aus dem fasichten Gewebe der äussern Schale bereitet man eine sehr veste Art Hanf, den man an vielen Orten in Orient, so wie in Europa den Hanf, spinnt, und sehr gute Schiffseile zu 50 Klaftern lang und eines halben Mannes dick, daraus macht, deren die holländische Kompagnie in Indien viele gebraucht. Die zweyte Schale wird in Japan zu allerley Geräthschaften, z. B. Trinkgefäßen, Zuckerschalen, Punschlöffel, Pulverflaschen, Dosen, Stockknöpfen, u. d. g. verarbeitet, so wie man auch anderwärts sehr schöne Arbeiten daraus verfertigt; den Abgang dieser Schalen kann man zu Dintenpulver brauchen, oder zu Kohlen brennen, die den Goldschmieden sehr dienlich sind. Der Kern giebt, wenn er frisch ist, ein Oel, welches gelinde laxirt; dürre und etwas geröstet aber ein anderes Oel, das die Indianer nicht nur zum Brennen oder zum Salben der Haare anwenden, sondern ihm auch Heilkräfte zuschreiben, dergleichen auch dem Harz beygelegt werden, welches aus dem Cocosbaum schwitzt.

Zwischen dem Herz oder der Knospe und den Blättern schlagen noch einige andere Knospen oder Fruchtsprossen aus, die zwar meistens nicht zur Vollkommenheit gelangen, aber einen andern Nutzen gewäh-

ren. Man umbindet die Spitze oder das Ende dieser Knospe, schneidet solches Ende queer durch und hängt ein Gefäß daran, da denn ein Saft herabtröpfelt, den man Tauac, Totti oder auch Suri nennt. Morgens und Abends wird das Gefäß ausgeleert, und es dauert solches so lange, als die Frucht zum Reifen Zeit haben mußte. Dieser Suri ist anfangs süs, wie Weinmost, und macht auch trunken; die Europäer bereiten aus demselben ihr warmes Massacgetränk, auch kann man daraus einen Zucker kochen. Nach 24 Stunden wird er sauer, da man denn Eßig daraus bereiten, oder auch einen Brandwein destilliren kann, den die Indianer Knip oder Cula nennen, und der nach abermaliger Destillation den Arak giebt, mit dem in ganz Indien ein großes Gewerbe getrieben wird.

Alles an diesem Baum ist nutzbar. Aus den zarten Fasern der Blätter werden schöne Matten gemacht, die man durch ganz Indien verführt; die gröbern Ribben dienen zu Kehrbürsten, und der mitten durchgehende Blattstiel statt des Brennholzes. Auch deckt man mit diesen Blättern Häuser auf eine dauerhafte Art, flicht Sonnenschirme und Regenmäntel daraus ꝛc. bedient sich der Spitzen statt des Papiers zum Schreiben, und macht eine Menge Hausrath davon, zu dem man in Europa sich der Weiden bedient. Schade, daß dieser Baum nicht nach Europa verpflanzt werden kann, da die Pflanzen desselben selbst in Ostindien mit Sorgfalt gewartet werden müssen. Man hat noch eine andere Art von Cocosnüssen, die seltener sind, maldivische Cocosnüß, indianische Giftnüß oder Tavarcare. Sie werden am Strande der maldivischen Inseln im Meer schwimmend gefunden, sind den vorigen fast in allem gleich, und äusserlich wie ein Herz gestaltet. Der Baum, der sie trägt, ist noch nicht bekannt.

Cocos-

Cocoshanf, s. Cocosbaum.

Codebec, fr. *Caudebec*, ein feiner Hut aus Lämmerwolle und Ziegenhaaren, von der Hauptstadt des Landes Caux in der Normandie, Caudebec, wo sie zuerst fabricirt worden sind, also genannt.

Coelibat, s. Ehelosigkeit.

Coeln, lat. *Colonia Agrippina*, fr. *Cologne*, eine bekannte alte Reichs- und Hanseestadt am Rhein, hält **Buch und Rechnung** in Thalern Species, zu 80 Albus Courant, und in Thalern Courant zu 78 Albus Cour. den Albus zu 12 Hellern gerechnet. Der Thaler Species hat $1\frac{1}{2}$ Gulden spec. worunter man harte Reichsgulden oder Zweydrittelstücke verstehet, $1\frac{1}{4}$ Rädergulden, 2 Herrngulden, $3\frac{1}{3}$ cölnische Gulden, 4 Ort, 8 Schillinge, 20 Blafferts, 30 Groschen oder Räderalbus, 48 Gößgen, 60 clevische Stüber, 80 Albus, 90 Kreuzer, 100 leichte Albus, 120 Fettmännchen, oder 160 Heller Courant. Der Thaler Courant aber hat $1\frac{1}{2}$ Gulden Cour. $3\frac{1}{2}$ cölnische Gulden, $19\frac{1}{2}$ Blaffert. $58\frac{1}{2}$ Stüber, 78 Albus, $87\frac{3}{4}$ Kreuzer, 117 Fettmännchen oder 936 Heller Cour. **Würklich geprägte Münzen** sind Dukaten, harte Speciesthaler, ganze, halbe und Viertelsspeciesgulden, ganze und halbe Blafferts zu 4 und 2 Albus oder 16 Heller, halbe Stüber oder Fettmännchen und einzelne Albusstücke. Neben diesen coursiren die französische Louisd'or und Laubthaler samt allen Reichskonventionsmünzen nach dem 24 Guldenfuß.

Das cölnische **Gewicht** ist bey Gold und Silber in ganz Deutschland angenommen. Der Centner hat 106 Pf. das Pf. hat 2 Mark, 16 Unzen, 32 Loth, 128 Quent, 512 pf. Der allhiesige Centner ist gleich 9728 Asen holländischen Troysgewichts.

Eine **Last** Getraid hat 20 Malter oder 480 Faß, und $19\frac{1}{2}$ Malter sind gleich einer Last in Hamburg.

Ein **Ohm** hat 26 Viertel, 104 Maas oder 416 Pintchen. Eine Tonne aber hat 160 Viertel.

Die große **Elle** ist 308 und die kleine 254 französische Linien lang.

Man **wechselt** von hier und giebt: nach Amsterdam 155 Thaler Courant für 100 Thaler Banko, oder 146 Thlr. Cour. für 100 Thlr. Cassa; Augsburg und Nürnberg 110 Thlr. Cour. für 100 Thaler Cour.; Brabant 140 Thaler Species für 100 Thaler Wechselgeld; Frankfurth und Wien 111 Thaler Cour. für 100 Thaler Cour.; Frankreich 80 Thaler Spec. für 100 Ecus de 60 Sous Tourn.; Hamburg 153 Thaler Cour. für 100 Thlr. Banko; Leipzig 106 Thlr. Species für 100 Thlr. in Louisd'or oder Cour. alles w. oder mehr.

Die **Wechselbriefe** haben 6 Respekttage; wenn sie aber auf Sicht lauten, müssen sie innerhalb 24 Stunden bezahlt werden. Der **Uso** ist 14 Tage nach der Acceptation.

Cölnische Erde, s. Umber.

Coffila, ein asiatisches Gewicht, besonders zu Mocha. Zehn machen einen Tukea, und 6000 Tukeas einen Bohar von 405 Pf. französischen oder 410 Pf. hamburger Gewichts.

Cogno, ein florentinisches Weinmaas, welches 10 Barili hält.

Cohi, ein siamisches Kornmaas, ungefähr 5000 Pf. am Gewicht.

Cole, ein zu Aleppo übliches Gewicht, das ungefähr 7 Weßnas hält, deren jeder 3600 Drammen hat.

Collebret ist ein Werkzeug des Seidenwebers, das in einem am Weberstuhl aufgehängten durchlöcherten Bret besteht, durch welches die Päcke Bindfäden

den in die Höhe laufen, die Collecorden genannt werden.

Collet heißt in den Zuckerrafinerien ein Bret, welches auf der einen Seite viereckigt, auf der andern cirkelförmig ausgeschnitten ist, und die Ründung des Kessels oder der Pfanne umschlieset, um die mit rohem Zucker gefüllte Waaren zu verhindern, daß sie nicht die bleyerne Platten, die den Austritt vor dem Kessel bedecken, verderbe.

Collette, eine Art Leinwand, so aus Holland und Hamburg kommt. Die Engländer treiben damit starken Handel nach den kanarischen Inseln.

Colmarbirn, s. Birn. No. 89.

Colombin ist eine bleiche Purpurfarbe, die sich dem Violet nähert, dergleichen viele Tauben am Hals haben, daher man sie auch taubenhalsfärbig, gorge de Pigeon, nennt. Die künstliche entsteht aus der Vermischung des Blauen mit dem Karmesin, sonderlich, wenn die Zeuge etwas mehr mit Alaun und Weinstein gekocht werden, denn wo es weniger geschieht, so bekommt man Grießfarben.

Colomnes, *Colonnes*. *Piaster Colonnes*, heißen im spanischen Amerika die Piasters, welche in Potosi geprägt werden, und mit den Säulen des Herkules und der Devise: Plus ultra bezeichnet sind. Sie werden den mexikanischen vorgezogen, weil sie nicht, wie diese, mit einem Firniß überstrichen sind. Die vom Ferdinand VI. wiegen eine Unze Silber.

Colophonium, **Spiegelharz**, **griechisches Pech**, lat. *Colophonium*, *Resina Colophonia*, fr. *Colophane*, *Colophone*, ist die harzige Materie, welche übrig bleibt, nachdem man alles, was vom leichten Oel im Terpentin gewesen ist, durch die Destillation abgezogen hat. Das beste ist gelb und durchsichtig. Es hat manchfaltigen Nutzen, denn man gebraucht es zur Verzinnung des Kupfers, zur Zubereitung des Fir-

Firnisses, mit welchem die Künstler die auf die Häute getragenen Silberblätter vergolden, ingleichem zur Bestreichung der Geigenbögen, der Stricke an Hanguhren u. s. w. Von dem medicinischen Nutzen ist hier der Ort nicht zu reden, und von der Kraft die es hat, das klare Schiespulver merklich zu verstärken, und noch einmal so weit zu treiben, wenn man es erst in Brandwein geweicht und dann wieder getrocknet darunter thut, mögen angestellte Versuche die Entscheidung geben.

Comb oder **Carnoc** ist in England der Name eines Kornmaases, das bey Hülsenfrüchten, Korn, Mehl, Salz, Steinkohlen u. s. w. gebraucht wird. Zwanzig Combs geben eine Last, die ungefähr 5120 Pfund Troyer Gewicht wiegen soll.

Commandite, s. Kompagniehandlung.

Commendatio. Dieses Wort hat verschiedene Bedeutungen, z. B. wenn einer dem andern auf Lebenszeit sein Gut zur Nutzung eingiebt; wenn der Vasall sein Lehengut in seiner Abwesenheit an jemand übergiebt, um solches zu verwalten und die Dienste davon zu leisten; wenn Güter von Klöstern und Kirchen gegen einen jährlichen Zins an gewisse Personen gereicht werden u. s. w.

Commissionaire, s. Faktor.

Commune, s. Gemeinheit.

Compan, eine kleine Silbermünze, die auf einigen ostindischen Komptoirs, insonderheit zu Patana gangbar ist und ungefähr 9 Sous 4 Den. gilt.

Concent ist eine Art wollener, leinwandartig gewebter Zeuge, die aber heut zu Tage sehr in Abgang gekommen sind. Der Faden ist stärker gedreht als bey den gewöhnlichen Etaminen. Man nennt sie auch **Polemit** und die ganz schmalen **Cuinetten**.

Conchi heißt diejenige Zimmetrinde, welche aus Indien über das rothe Meer nach Cairo gebracht, daselbst

selbst in Menge verkauft wird und etwas geringer ist, als die wahre Zimmetrinde von Ceylon.

Concours, s. Gant.

Condorin, ein kleines Gewicht der Chineser, besonders von Canton, um das Silber zu wägen. Es wird auf einen französischen Sol geschätzt.

Condotta, s. Spedition.

Conduri oder **Laga** sind gewisse scharlachrothe Erbsen von einem ostindischen Strauch, welche die Malayen und Javaner beym Gold und Silber zum wägen gebrauchen, so wie wir uns der Gran bedienen; 5 von diesen rothen Körnern halten 4 unserer Grane.

Conoissement, oder wie es im mittelländischen Meer genannt wird, **Polize über die Schiffsladung**, *Police de Chargement*, ist ein Frachtbrief zur See, oder das Verzeichnis der einem Schiffer anvertrauten Waaren, mit der Versicherung desselben, sie an dem bestimmten Ort wohlbehalten abzuliefern. Von dergleichen Briefen sind gemeiniglich in den Seestädten bereits gedruckte Exemplarien, mit leeren Plätzen versehen, um die besondern Umstände hineinzusetzen, zu haben, und es werden solche Conoissements allezeit dreyfach ausgefertigt, damit eins der Kaufmann, welcher die Waaren abgiebt, das andere der Schiffer, und das dritte der Korrespondent, welcher sie in Empfang nehmen soll, in Händen haben. Sie müssen 24 Stunden nach geschehener Ladung vom Schiffer unterschrieben werden, und dieser hat auch das Recht, wenn er sie an den Ort ihrer Bestimmung gebracht hat, ein Recief oder Quittung zu fordern. Woferne ein Kaufmann für seine eigene Rechnung ein ganzes Schiff befrachtet, heißt die zwischen ihm und dem Schiffer errichtete Urkunde nicht ein Conoissement, sondern **Certaparthey**, fr. Charte-partie, und diese hält mehr Umstände in sich, als ein Conoissement. Beyde belegen die franz. Kaufleute mit dem Namen *Brevet*.

Cono=

Conodis, eine kleine Scheidmünze von 7 französischen Deniers. Sie ist zu Goa und im Königreiche Cochin gangbar.

Conque, ein Kornmaas zu Bayonne, welches den dreyßigsten Theil einer Tonne von Nantes enthält.

Conserve heißt bey der Handlung zur See eine Anzahl von Kauffarthenschiffen, die sich zusammenhalten, in Gesellschaft reisen, aufeinander warten, einander helfen, vertheidigen u. s. w. Sie errichten unter sich eine Art von Societät (Konservebund, Konservekontrakt) und wählen sich einen Admiral, dem sie gehorchen. Wenn Kauffahrteyschiffe, die keine Kanonen haben, bey einer solchen Flotte zugelassen werden wollen, müssen sie den andern, welche dergleichen haben, den im Nothfall zu erwartenden Schutz mit Gelde bezahlen. Auch die Geleitschiffe, (Konvoy) heisen zuweilen Conserve.

Contant ist in der Handlung so viel, als baar.

Contanter Zettel, darauf die Ladung aller Waaren eines auf der See kommenden Schiffes specificirt und zugleich angezeigt wird, an wen sie gehören.

Conterie, *Contarie*, heißt allerley durchlöcherte und auf Schnüre gezogene grobe Glasarbeit, als Kügelchen, Ringe u. d. g. die in den venetianischen Glashütten gemacht werden. Man handelt damit in Kanada und Guinea mit den Wilden und Negers; auch gehen viele Glasperlen nach Smirna.

Conto, fr. *Compte*, dieses Wort, welches eigentlich eine jede Art von Rechnung bezeichnet, gebrauchen die Kaufleute zu Benennung der verschiedenen eingeführten Handelsrechnungen, oder der Bücher, welche sie dazu halten. Man verstehet aber unter Conto entweder eine gemeine, in blosem Debet bestehende Rechnung, oder Specifikation desjenigen, was man bey jemand zu fordern hat, oder eine in Debet und

und Kredit bestehende Conto corrente, oder laufende Rechnung, wovon der Artickel Conto corrente nachzusehen ist. Zu Schließung der Bücher in doppelten Partheyen sind dreyerley Arten des Conto nöthig, nämlich Kapitalconto, Gewinn- und Verlustconto und Bilanzconto. Extraordinaire- und Neben- oder Hilfsconto heißt jede Rechnung, welche zwar im Hauptbuch vorkommt, aber nur als eine Neben- oder Hilfsrechnung zur Erleichterung der Hauptrechnung geführt wird. Dergleichen sind: Bankoconto, Cambio- oder Wechselconto, Conto mio und Conto suo corrente, Conto di tempo, Agio- oder L'agioconto, Interesseconto, Rabbatconto, Handelsunkostenconto, Haushaltungs-Unkostenconto, Speditions- und Provisionsconto, Conto per diversi; da hingegen heißen die Assekuranz- Bodmerey- Schiffpartsconti, und überhaupt die Conti oder Rechnungen wegen aller Personen und solcher Sachen, die mit Händen begriffen und mit Augen gesehen werden können, wesentliche und selbstständige Conti. Die übrige noch vorkommende Conti sind: Barattconto, Stich- Tausch- und Stutzrechnung, Cargasonconto, Kompagnieconto, Kassenconto, Kommissionconto, Courtagioconto, Gegenkonto, Geheimeconto oder Sekretbuch, Generalkonto, Großavanturkonto, Lotterieconto, Meß- und Marktconto, Participationsconto, Personenconto, Recampioconto und Waarenconto; von welchen allen besondere Artickel das mehrere enthalten werden.

Conto corrente, s. laufende Rechnung.

Conto per diversi, s. Rechnung für allerhand.

Contoir, s. Kantoor.

Contrabuch, Gegenbuch, *Contre-partie*, ist das Register bey den Banquiers, worein der Kontroleur die vom Buchhalter zu Buch getragenen Rechnungen einschreibt. Contra-Cambio, s. Wechsel.

Con-

Contraction ist der Name einer besondern Gesellschaft, die seit mehr als 100 Jahren zwischen den Kaufleuten von Nantes und Bilbao besteht. Sie haben ein reciprocirliches Handelsgericht, da denn ein Kaufmann von Nantes, wenn er sich in Bilbao befindet, daselbst Sitz und Stimme hat, und so umgekehrt. In Ansehung dieser Gesellschaft wird zu Nantes von der spanischen Wolle und zu Bilbao von der Leinwand aus Bretagne nur ein leidentliches bezahlt.

Contraponiren ist so viel, als scontriren. Auch bedeutet es beym Buchhalten in doppelten Parthenen einen im Hauptbuch falsch eingetragenen Artickel wieder austhun, oder an gehörigen Ort bringen.

Contrazettel, ein Zettel, den man bey geschehener Auszahlung mit dieser Anzeige beschrieben in die Kassa legt, um, wenn der Saldo beym Monatsschluß nicht richtig herauskommt, nachsehen zu können, ob etwas anzuschreiben vergessen worden.

Contrejauger, darunter verstehen die französischen Zimmerleute die Ausmessung der Zu- und Anlagen des Zimmerholzes zu einem neuen Bau, z. B. ein Zapfenloch mit dem Maasstab dahin tragen, wohin der Zapfen kommen soll. Im Deutschen bedient man sich des allgemeinen Ausdrucks: übertragen.

Contrejurnelles sind an den Rinnsteinen solche 2 breite Pflastersteine, die in der tiefsten Rinne des Rinnsteins aneinandertreten und durch ihre abhängige Oberfläche die Rinne gleichsam machen, in welche das Regen- und anderes Wasser abfliesen kann. Wenn man die Steine wechselsweise in einander greifen läßt, damit sie einander wie ein liegendes Mauerwerk gleichsam binden, wird die Vestigkeit vermehrt.

Contremarque, ein Gegenzeichen, wird bey den Kaufleuten, wie auch in Zoll- und Postkomtoiren gebraucht,

braucht, eine angekommene, in Kisten oder Ballen gepackte Waare, entweder wegen des Zolls oder der Spedition und Passage zu bemerken.

Controle ist ein Gegenbuch, Gegenregister, darein gewisse Akten, Kontrakte, Verordnungen u. d. g. eingetragen werden, um ihre Erhaltung gegen allen künftigen Betrug zu sichern. Auch die in dergleigleichen doppelte oder Gegenregister eingetragene Akten, Rechnungen u. s. w. werden also genannt.

Copou ist eine Gattung von durchsichtigem feinem Nesseltuch, das in Rhine fabricirt wird. Man bedient sich dessen in der großen Hitze mit Oberkleidern von Cha, und es ist so leicht, daß es scheint, als ob man gar nichts auf dem Leibe hätte.

Coppello, ein Getraidmaas zu Turin, welches den 8ten Theil einer Mina enthält.

Coppo, ein Oelmaas zu Livorno und Lucca, ungefähr 186 Pf. hamburg. wägend.

Copriren heißt bey den Italienern etwas mit Gyps überziehen.

Corba, ein bolognesisches Maas trockener und flüßiger Dinge, das 3720 pariser Kubikzolle hält. Ein Corba guten Waizens soll 160 bologneser Pf. und ein Corba Wein 200 solcher Pfunde wiegen.

Corbin, ein arabisches Maas flüßiger Dinge.

Cordat ist eine Gattung grober und gekreuzter Tuchsarsche, ganz von Wolle. Wenn sie aus der Walke kommen, liegen sie gemeiniglich 1 Elle breit und 20 bis 22 Ellen lang.

Cordeliere ist eine Art Rasche oder geschorner Sarsche, theils von spanischer, theils von französischer Wolle, die in Champagne, sonderlich zu Rheims verfertigt werden. Es führt auch eine Art geflochtener Frauenzimmerhalsbänder mit vielen Knoten, meist von schwarzer Seide, diesen Namen.

Cor-

Cordellette, ein Halbseidenzeug, bey dem in eine ganz seidene Kette auch Baumwollengarn eingeschossen wird. Er wird wie der Marle fabricirt, nur mit dem Unterschied, daß, da bey diesem Schafwolle in der Kette ist, bey jenem für jeden wollenen Faden 2 Fäden schwarzer Seiden angebracht, und baumwollene Fäden eingeschossen werden.

Cordillat, *Cordilias*, *Cordelat*, ist ein in Languedoc fabricirter wollener Zeug von sehr mäßigem Preis, da er nur ½ Elle nach dasigem Landesmaas breit liegt. Auch führt eine Gattung sehr grobes Tuch, das aus Spanien und Languedoc kommt, diesen Namen. Nicht weniger hat man Cordillats, die man unter die Zahl der Cadis setzt, aus der Provence, Languedoc, Delphinat und Castres, ingleichem solche, die Gattungen von Revasches sind, von Rovergue und Puy.

Corge, Corse, Courge ist bey den Indianern ein Pack Waaren von 20 Stücken, von welcher Sorte es sey. Diese Art des Handels ist auf der westlichen Halbinsel des Ganges, auf der Küste Koromandel und fast in ganz Indostan gebräuchlich, wenn man im Großen handelt, und man kauft Indiennen, Kattune, seidene Zeuge, Strümpfe u. s. w. corgenweise und schafft sie in die Magazine.

Coridor wird von den Baumeistern ein Gang vor einer Reihe Zimmer genannt, aus welchem man in jedes derselben besonders kommen kann. In den Klöstern findet man sehr lange Coridors, die auch Kreuzgänge genannt werden.

Corline, damit bezeichnen die Drathzieher einen feinen Drath, der sich der Feinheit des Menschenhaars nähert, und auch Nro. 10 genannt wird.

Cornado, eine kleine Münze in Spanien, deren Werth sehr verschieden bestimmt wird. Doch kommt man dar-

darinnen überein, daß sie noch keinen Pfennig unsers Geldes beträgt.

Cornagium, *Bovagium*, *Horngeldum*, eine Abgabe, welche die Besitzer der Landgüter von ihrem Hornvieh dem Herrn des Landes zahlen mußten.

Cornelienguter, eine Art Baurengüter in Deutschland, deren Eigenthümer (Cornelien) Leibeigene sind, und damit belehnt werden, auch einen jährlichen Zins bezahlen müssen, welcher das Hauptrecht genennt wird. Solche Güter sind im Verkauf und andern Vorfällen andern Erbzinsgütern völlig gleich, und es finden sich solche Güter unter andern im schwäbischen Kreise, welche der Abtey Buchau zugehören.

Cornelkirschenbaum, s. Judenkirschenbaum.

Cornut ist bey den Buchdruckern derjenige, welcher zwar seine Lehrjahre ausgestanden hat, aber wegen Mangel der erforderlichen Kosten noch nicht nach den Regeln zu einem Mitglied der Gesellschaft aufgenommen worden ist, daher er von seinem Verdienst wochenlich etwas an die ordentlichen Buchdruckereyverwandte abgeben muß. Durchs Postulat hört er auf, ein Cornut zu seyn.

Corpus heißt in den Druckereyen diejenige Art Schrift, welche nach der kleinen Cicero folgt, und womit, wie man behaupten will, das *Corpus juris* zum erstenmal soll gedruckt worden seyn. Die Arten sind *Corpus antiqua*, Kursiv, Fraktur, Schwabacher, Griechisch, Ebräisch.

Corroi ist ein wohl durchgearbeiteter oder geböhrter Letten oder Thon, womit so wohl der Grund der Baßins bey Fontainen und Brunnenkästen, als auch der Grund hinter den Seitenmauren derselben wohl ausgestampft wird, damit das Wasser nicht durchseigen könne. Es wird dieser Corroi durch das Böhren nicht nur von allem Wurzelwerk und kleinen

Steinchen gereinigt, sondern auch durch das Schlagen und Stampfen vester.

Corscides, eine Jaspisart, welche gemeiniglich in eyförmigen Stücken bricht und an Farbe hellgrau ist.

Corta, ein Getraidmaas zu Barcellona, deren 12 ein Quartera machen.

Coemos, der Name des Brandweins, den die Tartarn von Pferdmilch bereiten.

Cossarts, sind gewisse rothe ostindische Kattune, ¾ Ellen breit und 10 Ellen lang.

Cossas, feine Mousseline aus Ostindien, 16 Ellen lang und ¾ Ellen breit.

Cosse heißt 1. eine Frucht, die auf der Küste von Guinea wächst und die Gestalt einer Kastanie hat, roth oder weiß, von bitterlichtem Geschmack. Man ißt sie und treibt auch damit Handlung, indem sie auf dem Fluß Sierra Liona weit hinauf geführt und Tapeten dafür eingetauscht werden. 2. Ein indianisches Längenmaas der Wege von 2500 geometrischen Schritten. 3. In den Steinbrüchen wird der obere blätterichte Theil des Felsens, der unmittelbar nach der Dammerde kommt, also genannt.

Coßleute, Cossati, Casati, waren bey den Franken eine Gattung Leibeigener, die ein eigenes Haus mit den darzu gehörigen Ländereyen erhalten hatten. Vielleicht kommt daher der Name Kothsassen. Ihnen waren die Gasindi entgegen gesetzt, die als Leibeigene die Dienste im Hause ihrer Herren verrichten mußten. (Gesinde)

Costi, oder *Costa*, ein Wort, das in Handlungsbriefen oft vorkommt, und bedeutet: hier zu Lande. Costige Briefe sind Briefe von eben dem Ort.

Côte côtie, ist ein vortreflicher dunkelrother Wein, der nicht weit von Vienne auf einem Hügel an der Rhone wächst und davon eine Flasche auf der Stelle 3 französische Livres kostet. Ingleichen ein sehr guter

ter Wein aus dem Pais de Vaud im Bernischen, Vin de la Côte, Côtewein.

Cotimo, *Cottimo*, ist eine Gebühr, die von den Consuln auf den levantischen Handelsplätzen, mit Bewilligung ihrer Höfe, auf die Schiffe ihrer Nation gelegt wird, um im Nothfall und zu dringenden Handlungsbedürfnissen einen Fond in Bereitschaft zu haben.

Cotonis wird eine Art ostindischer Atlasse, oder auch gewisse Decken von Atlas genennt, $2\frac{1}{4}$ Ellen breit und $2\frac{1}{2}$ Ellen lang.

Cotonnèes sind halbleinene und halb baumwollene oder schlechte baumwollene Zeuge, die in Holland fabricirt werden.

Cotonnine ist ein grober Zeug, dessen Zettel Baumwollen und der Eintrag von Garn ist. Man heißt ihn auch Halbbombasin, und es werden dergleichen in der Schweiz und besonders in Augsburg verfertiget und buntfärbig, auch schwarz und weiß gedruckt.

Cotta, ein Maas, womit in den maldivischen Inseln die Cauris oder kleine Muscheln gemessen werden, die man fast auf allen afrikanischen Küsten statt der Scheidemünze braucht. Ein *Cotta* enthält 12000 Cauris.

Couac oder **Couan**, das Mehl, welches man in Westindien von der Manchowurzel bereitet, indem man die zerriebenen und ausgepreßten Wurzeln langsam über dem Feuer röstet, damit die giftigen Theile davon rauchen.

Covado, eine portugiesische Elle. 11 sind 13 Hamburger Ellen gleich.

Coufes sind die Ballen, in welchen die Sennesblätter aus der Levante gebracht werden.

Covit, das Längenmaas in Kalikut in Asien. 62 sind 41 brabanter Ellen gleich.

Coup ist ein Getraidmaas in Genf, das 103 Pfund Roggen oder 110 Pf. Waizen, genfer Großgewichts, in sich faßt.

Coupang, Coban, eine japanische Münze. Man hat silberne, die 4 Gran weniger als ein altes französisches 30 Solsstück wägen, aber doch 30 Sols gleich gelten, und selten aus Japan kommen. Die goldenen sind dünn, ovalrund, $2\frac{1}{2}$ Zoll lang und 2 Zoll breit, wiegen 371 Asen und halten 22 Karat in der Feine. Sie gelten in Japan 23 Gulden und in Batavia 25, daher die Holländer, welche sie aus Japan bringen, viel daran gewinnen.

Coupant, ein kleines Gewicht zu den Diamanten, welches auf der Insel Borneo gebräuchlich ist. Zehn Coupans wiegen zwischen 30 und 40 Karat.

Coupe, s. Coup.

Coupis, sind gewürfelte Kattune, die aus Ostindien, besonders aus Bengala gebracht werden, 16 Ellen lang, und $\frac{3}{4}$ bis $\frac{7}{8}$ Ellen breit.

Coupon, ist eine Art von Papiergeld. Eigentlich aber versteht man darunter gewisse im äussersten Nothfall auf landesherrlichen Befehl von und auf ein Rentamt ausgestellte und an den Ueberbringer zahlbare Billets. Sie sind in kleinere und größere Summen abgetheilt, und enthalten eine bestimmte Zahlungszeit, werden auch im Handel und Wandel als baares Geld angenommen. Wenn sie von dem Rentamt wieder eingelöset worden sind, pflegt man sie zu verbrennen.

Courbe, eine Kniegeschwulst bey den Pferden, die mit dem Spatt die größte Aenlichkeit hat, unter welcher Benennung davon ein mehreres vorkommt. Auch heißt Courbe ein nach einem Cirkelstück gebogener Sparrn oder Dachsäule, dergleichen man zu den Kuppeldächern u. s. w. braucht. Gemeiniglich schneidet man sie aus einem größern Stück, welches aber

aber so wohl wegen der geringern Vestigkeit, da die Fasern durchschnitten werden, als auch wegen der Verschwendung des Holzes nicht zu empfehlen ist. Besser ist es, wenn man krummgewachsenes Holz haben kann, dergleichen man auch durch die Kunst zu erhalten im Stande ist.

Couron ist der Name einer Rechenmünze, der am Hofe des großen Mogols, so wie etwan an europäischen Höfen der Ausdruck Million, gebraucht wird. Sie enthält aber 10 Millionen Roupien, oder 100 Lacken, jede von 100000 Rupien.

Cours heißt oft so viel, als Fahrt, z. B. Voyages de long cours; oft die Länge eines Zeuges, z. B. 20 Ellen im Cours oder in der Länge; am öftesten aber wird es gebraucht, um anzuzeigen, welche Münzen gangbar sind oder nicht, ingleichem den steigenden und fallenden Preiß der Wechsel auf auswärtige Plätze zu bestimmen, daher auf Handelsplätzen wöchentlich ein- oder zweymal durch die Mäckler Wechselcourszettel ausgegeben werden, welche die Kaufleute dann an ihre Korrespondenten überschicken, damit sie von Zeit zu Zeit die Preise der Wechsel wissen; wovon der Artickel Wechselcours nachzusehen ist. Zuweilen wird dieses Wort auch gebraucht, um den Abgang einer Waare, oder auch den Kredit und Mißkredit der Billets eines Handelsmannes zu bestimmen.

Courtage, die Belohnungen, welche man den Mäcklern für ihre Mühe geben muß. Auch heißt es zu Bourdeaux eine Abgabe, die von allen in dieser Stadt über See ein- oder ausgehenden Waaren entrichtet wird.

Courtige ist in Marseille und in der Levante gebräuchlich, und bedeutet den Mangel oder Abgang an der Länge der Zeuge, die sie sonst habeu sollten.

Coutelines ist eine Art von dickem blauem oder weißem Gewebe, aus Baumwolle gemacht, dergleichen in Ostindien Stücke von 14 Ellen in der Länge und $\frac{3}{4}$ bis $\frac{7}{8}$ Ellen in der Breite fabricirt werden.

Coutil, *Coutis*, eine sehr starke, meistens aus Hanf verfertigte Leinwand, die aus der Normandie und Bretagne kommt. Man hat auch Brüßler Coutis, feiner als die vorige Art.

Couttenirn heißt bey den Tuchscheerern einen Zeug aufreiben oder frisiren, daß er knöpfig werde. Es geschieht vermittelst einer hölzernen Scheibe, worauf ein Kitt von Pech, Sand u. d. g. rauhmachenden Dingen ist. Darzu gehört ein Tisch, der bogenweise gemacht ist, darüber der Zeug gespannt und an einer Welle aufgewunden wird.

Coutume ist bey den Franzosen eben das, was man in Deutschland das Brücken- Weg- Zoll- und Chausseegeld nennt. Es wird beym Eintritt in Städte und Aemter bezahlt.

Cowpans, eine Geldsorte in Achem auf Sumatra, nach dem 20 Gulden Fuß $8\frac{1}{4}$ kr. werth.

Cramoissin **färben**, s. rothe Farbe.

Cravatten sind eine Art Nesseltücher, die aus Ostindien und besonders aus Bengala kommen und zu Mannshalstüchern zugerichtet sind. Einige sind mit einem weißen, baumwollenen Faden durchstreift und halten 10 Krausen oder Halstücher im Stück, jede $1\frac{1}{3}$ bis $1\frac{3}{8}$ Ellen lang und zwischen $\frac{6}{16}$ bis $\frac{9}{16}$ Ellen breit, andere sind durchnäht und haben 8 Krausen in einem Stück $1\frac{3}{8}$ Ellen lang und $\frac{7}{16}$ Ellen breit.

Crazi, *Crazie*, eine Münze in Italien, besonders im Florentinischen, nicht völlig 2 Kreuzer nach dem 20 Gulden Fuß im Werth. Achte machen einen Paoli aus.

Credere (del) ist im Kaufmannsstil so viel, als eine Bürgschaft, wenn man nämlich seinen Kommitten-

ten

ten für die, für seine Rechnung an einen dritten auf Zeit verkaufte Waaren gut steht, und sich zum Selbstschuldner macht. Bey Wechselaufträgen hat es die nämliche Bewandnis, da der Kommißionair dem Kommittenten für die ihm übermachten Wechselbriefe bis zur erlangten völligen Richtigkeit haftet. Der Kommittent bekümmert sich also nicht darum, an wen jener seine Waare verkauft, oder von wem dieser die Wechselbriefe gekauft hat. Da es aber von dem Willen des Kommißionairs abhängt, del Credere zu stehen oder nicht, so muß sich der Kommittent zuvor schriftlich mit ihm vergleichen, weil ausserdem sowohl der Verkauf als auch die Uebermachung der Wechselbriefe auf seine eigene Gefahr geschehen, und ihm zugleich noch eine besondere Provision für sein del Credere zugestehen. Und diese treibt auch solchen gemeiniglich an, dasselbe nicht abzuschlagen, besonders, da er die Kaufleute seines Platzes kennt und also weniger Gefahr lauft, als der entfernte Kommittent, dessen Vortheil immer erfordert, das del Credere zu verlangen.

Credit. Dieses Wort bezeichnet überhaupt, so wie es auch die natürliche Bedeutung mit sich bringt, Glauben oder Zutrauen, z. B. seine Erzehlung findet bey mir keinen Credit; die Billets einer Kompagnie bekommen Credit; er steht bey Hofe in grossem Credit u. d. g. m. Insonderheit aber bedeutet dieses Wort dasjenige Vertrauen, vermöge dessen man von einem andern Waare oder Geld auf Borge erhält, oder doch wenigstens leicht zu erhalten im Stande ist. Es richtet sich dieses Vertrauen theils nach der Beschaffenheit der Person, mit der man zu thun hat, (ob sie bezahlen will) theils nach der Beschaffenheit ihrer Vermögensumstände, (ob sie bezahlen kann) und gemeiniglich bestimmt dieses letztere hauptsächlich die Quantität dessen, weil man

ihr creditirt. Man hat diesem Credit mancherley Erfindungen zu danken, die wenigstens darauf beruhen, wenn sie auch nicht unmittelbar daraus geflossen sind, als Wechselbriefe, Handschriften, Obligationen, Leyhkammern, Banken, Leibrenten, Tontinen, Lotterien u. d. g. m. Man kann ihn aber zugleich in den öffentlichen und Privatcredit eintheilen. Zu jenem gehört nicht nur der Credit eines ganzen Landes, in so ferne es als ein zusammenhängender Staatskörper betrachtet wird, ingleichem sehr großer Gesellschaften in demselben, sondern auch insonderheit der Credit des Landesherrn, welcher Credit öfters mit jenem in der genauesten Verbindung steht, zuweilen auch ganz damit zusammenfliest. Aus diesem Grund hat ordentlicher Weise eine Republik mehr Credit, als eine Monarchie, und diese mehr, als ein despotisch beherrschtes Volk. Der andere oder Privatcredit ist derjenige, welchen einzelne Personen oder kleinere Gesellschaften haben.

Daß einem Lande an dem öffentlichen Credit, besonders bey Auswärtigen, unendlich viel gelegen sey, bedarf wohl schwerlich eines Beweises, da ohne denselben die ausländischen Kommerzien und folglich die inländischen Fabricken und Manufakturen, die grossen Theils auf auswärtigen Debit ankommen, in schlechtem Zustand seyn werden, die Nahrung und Cirkulation des Geldes darnieder liegen, und im äussersten Nothfall die Aufbringung der nöthigen Summen sehr schwer oder mit den lästigsten Bedingungen verknüpft seyn wird. Es ist daher alle Sorgfalt nöthig, daß der Credit des Landes, der Landstände und der unter ihrer Direktion stehenden Kassen, der großen, allgemeinen Handlungsgesellschaften und der Wechsel- und Leyhbänken, stets unerschüttert stehe, und dieser Zweck wird wohl am leichtesten erreicht, wenn man gegen Ausländer allen

Be-

Betrug und Ungerechtigkeit vermeidet und Treu und Glauben hält, wenn der Hof sich über die Kassen der Landstände keine Gewalt anmaßt, aber sein Auge darauf richtet, daß die Direktion der Angelegenheiten und Rechnungen ordentlich geführt werde, und die Bezahlungen richtig geschehen, wenn bey großen Handlungsgesellschaften und Banken allenthalben pünktliche Ordnung und genaue Zahlung wahrgenommen wird, wenn die Treue der Kontrakte durch gute Gesetze, wohleingerichtete Handlungsgerichte, strenge Strafen gegen die, welche dieselbige verletzen und promte und unpartheyische Verwaltung der Gerechtigkeit geschützt wird, u. s. w. Ob es aber, so ganz ohne Einschränkung genommen, vortheilhaft sey, wenn man von dem Credit bey Auswärtigen häufigen Gebrauch durch Aufnahme verzinslicher Kapitalien macht, um auswärtiges Geld ins Land zu ziehen, oder ob ein Staat den Vorzug habe, der in diesem Stück von andern unabhängig ist, keine Zinsen bezahlen darf, und also nicht einen Theil seiner Einkünfte veräusert; darüber wird gestritten, so sehr man auch denken könnte, es verstehe sich von selbst. Ueberhaupt ist es bey den Kameralwissenschaften öfters der Fall, daß man meynt, es verstehe sich etwas von selbst, bis man erst darüber demonstriren hört, und sich dann zufrieden giebt. Einem Landesherrn kann es ebenfalls nicht gleichgültig seyn, ob er in seinen Kassen Kredit habe, oder nicht. Oft ist der Fall, daß er durch schleunige Aufbringung einer Geldsumme sich oder dem Staat einen großen Vortheil verschaffen kann, oder durch Krieg und andere Unglücksfälle die Kassen ausgeleeret werden, und die Nothwendigkeit eintritt, Geld aufzunehmen. Daher ist es höchstnöthig, daß der Regent und seine Kammer nach der strengsten Treue bey Geschäften und Kontrakten mit Privatpersonen verfahre, in

den Bezahlungen pünktliche Richtigkeit zeige, gute Wirthschaft führe, und das Finanz- und Kameralwesen in einer guten Einrichtung erhalte. Dann wird es nicht schwer seyn, im benöthigten Fall genug Geld gegen mäsige Interessen zu finden.

Der Credit der einzelnen Privatpersonen, sie mögen Handlung oder Gewerbe treiben oder nicht, heißt, wie schon oben gemeldet worden ist, der besondere, und zusammengenommen, der allgemeine Credit, und er wird erhalten, wenn gute Gesetze, und schleunige und unpartheyische Handhabung der Gerechtigkeit gefunden werden, so daß vermögliche Personen mit aller Bequemlichkeit und Sicherheit ihr Geld ausleyhen können, wenn der Nahrungsstand begünstigt wird, Anstalten gegen Unglücksfälle, z. B. Assekuranzen errichtet werden, u. d. g. m. Zu diesem besondern Credit gehört als eine eigene Art desselben der **Handlungscredit**, von welchem aber unter diesem Namen ausführlicher gehandelt werden soll.

Credit heißt bey der gedoppelten Buchhaltung, und zwar auf dem Hauptbuch, die Seite zur rechten Hand, so wie die zur linken mit Debet *bezeichnet* wird. Wenn etwas an einer Rechnung gut geschrieben wird, kommt es auf die Seite von Credit, das hingegen, wofür sie bezahlt werden soll, ins Debet. Dieses heißt auch **Soll**, jenes **Haben**. Einen Artickel ins Hauptbuch auf die rechte Seite der aufgestellten Rechnung eintragen, heißt ihn **creditiren**.

Creditbriefe, *Lettres de Credit*, sind Briefe, welche die Banquieurs oder Kaufleute gewissen vertrauten Personen auf ihre Korrespondenten in auswärtigen Plätzen mitgeben, und sie dadurch bevollmächtigen, auf ihre Rechnung die nöthigen Gelder zu erheben. Sie sind meistens auf eine gewisse Summe eingerichtet, da man denn auf einem jeden Platz, so viel

davon

davon, als man nöthig hat, einzieht, welche Auszahlung von einem jeden auf dem Creditbrief angemerkt wird, und in diesem Betracht sind sie bequemer als die Wechsel, welche allezeit ganz eingezogen werden müssen, und mit welchen sie im übrigen einerley rechtliche Vorzüge geniesen. Man beobachtet gemeiniglich bey Creditbriefen die Vorsicht, daß man seinen Korrespondenten von der Abreise solcher Personen, denen man sie kommittirt, Nachricht giebt, ihre Leibesgestalt beschreibt, sich ihren Namen von ihrer eigenen Hand schreiben läßt und zugleich überschickt, oder auch ein gewisses Wort, welches sie sagen müssen, den Korrespondenten zum voraus bekannt macht, damit diese durch Zusammenhaltung aller solcher Umstände gewiß wissen können, der Creditbrief seye in keine fremde Hände gefallen.

Creditbillets sind gewisse Obligationen, die ein Kaufmann dem ausstellt, von welchem er Waaren auf einen gewissen Zahlungstermin gekauft hat. Sie geniesen, besonders in Sachsen, des Rechts der Wechselbriefe.

Creditkasse, *Caisse de Credit*, ist eine für auswärtige Kaufleute auf einem Handelsplatz errichtete Kasse, damit sie benöthigten Falls gegen gewisse Bedingungen einen Geldvorschuß bekommen können, bis sie ihre zugeführte Waaren zu Geld gemacht haben. Dergleichen ist zu Paris für die, welche Weine oder anderes Getränk dahin bringen.

Creditiren heißt so viel als borgen, es sey Geld oder Waaren. Eine andere Bedeutung des Worts, s. unter Credit.

Creditor, s. Glaubiger.

Creditorschaft, so nennt man die Glaubiger eines und des nämlichen Schuldners zusammengenommen.

Creditsystem, jede Einrichtung, dem verfallenen Credit aufzuhelfen und ihn aufrecht zu erhalten, die von

einer Kummunität oder dem Regenten getroffen wird. Als es durch den Krieg von 1756 bis 1763. so wie auch durch die Münzveränderungen und andere Zufälle so weit kam, daß in Schlesien, welches vorzüglich gelitten hatte, ein Bankerott nach dem andern entstund, und ein allgemeines Mißtrauen erfolgte, welches den Handel und Umlauf des Geldes hemmte, und den Besitzer eines Gutes zwang, bey der Aufkündigung eines geringen Kapitals entweder zu Wucherern seine Zuflucht zu nehmen, und sich dadurch desto gewisser zu ruiniren, oder seine Besitzungen weit unter dem wahren Werth verkaufen zu sehen, so traf der König die Einrichtung, daß sämtliche Landstände in Verbindung miteinander auf die Güter ihrer Mitglieder bis auf die Hälfte des wahren, zuverläßig bestimmten Werthes gewisse privilegirte Pfandverschreibungen ausfertigten, welche zwar an sich Specialhypothecken auf die verschriebene Güter sind, aber sich dadurch unterscheiden, daß das Universum die Sicherheit garantirt, die Zinsen halbjährig, akkurat und ohne Kosten bezahlt, das Kapital auf Erfordern selbst abträgt, und seine Sicherheit in dem verpfändeten Gut findet. Der Creditor kann sich also in Ansehung des Kapitals und der Zinsen an das Universum halten, ohne daß er mit dem Debitore privato zu thun hat, auch die Pfandbriefe cirkuliren bey Güterkaufen und Kapitalzahlungen gleich dem baaren Geld. Um dieses System in Gang zu bringen, schickte der König der schlesischen Landschaft gleich anfangs ein Kapital von 200000 Rthlr. zu einem beständigen Zahlungsfond, den sie nur mit 2 pro Cent verzinsen darf und dargegen höhere Zinsen zu nehmen berechtiget ist. Es sollen gegenwärtig für 10 Millionen Rthlr. solche Pfandbriefe cirkuliren, die von den Kapitalisten bisweilen mit Aufwechsel gesucht werden.

Cre-

Creditwesen bezeichnet oft eine Konkurssache, s. Gant.

Cremor tartari, s. Weinstein.

Cres, *Crues*, ist eine Art flächserner Leinwand, die besonders zu Morlaix in Bretagne fabricirt wird. Auch in Flandern macht man dergleichen, und die Engländer verführen vieles davon nach den kanarischen Inseln.

Cretonbrod, s. Grieben.

Cretonne ist eine in der Normandie fabricirte weiße Leinwand, die den Zettel von Hanf und den Einschlag von Flachs hat, 70 bis 84 Pariser Ellen lang und von $\frac{2}{3}$ bis $1\frac{1}{2}$ Elle breit ist. Man hat sie fein, mittelmäßig und grob, und sie wird fast alle in Frankreich verschlossen.

Crevée, eine Art schwachgesteifter Schnürleiber, die vorn zugeschnürt oder mit Klappen zugehaftet werden. Man heißt sie auch ihrer Bequemlichkeit wegen Ammenlätze.

Creason nennt man zu Mayland den Scudo di Cambio oder Piaster.

Crociat, eine spanische Goldmünze, die A. 1579 in Köln 2 fl. gegen Dukaten a 2 fl. 8 kr. galt.

Croisée. Mit diesem Namen werden die seidenen und wollenen Zeuge belegt, die geköpert oder mit 4 Schemeln kreuzweise gewebet sind.

Croisette ist eine französische Papiersorte, womit gemeiniglich nach der Levante gehandelt wird.

Croissat war eine Goldmünze, die A. 1622. gegen ungarische Dukaten zu 2 fl. auf 1 fl. 52 kr. gewürdigt wurde.

Cropiot, eine kleine, runzlichte amerikanische Frucht, welche ein dem schwarzen Pfeffer ähnliches Saamkorn von sehr scharfem Geschmack enthält. Die Indianer mischen solche unter den Rauchtoback, als ein Mittel gegen Kopfschmerzen.

Croquis, *Pensée croquée*. So wird bey Malern der Entwurf der ersten Gedanken genannt, der noch weniger als Skizze ist. Es sind die ersten Züge, die der Künstler auf Papier oder Leinwand entwirft und wobey er sich ganz dem Feuer seiner Einbildungskraft überläßt, um Absicht, Ordnung und Karakter, den er seinem Werk geben will, zu bezeichnen.

Croupier, der geheime Theilnehmer an einem Gewerbe oder auch am Spiel.

Crown, eine englische Silbermünze, deren ganze und halbe von Standartsilber geschlagen werden. 5 ß. Sterling machen 1 Crown.

Crusade, Cruzada, Cruzadé, eine portugiesische Münze. Die von 1722 ausgeprägte goldene von 400 Rees, gelten itzt 480. Die nachher ausgeprägten Cruzados Velhos genannt, wiegen nur $\frac{1}{32}$ Onca oder $18\frac{6}{10}$ Asen, so $17\frac{1}{10}$ Asen fein Gold ausmachen und also nahe an 60 kr. im 20 Guldenfuß betragen. Die silbernen Crusaden, Crusado novo von 480 Rees wiegen 304 Asen, halten 273 fein und betragen 1 Gulden $7\frac{1}{4}$ kr. im schon gedachten 20 fl. Fuß.

Cruzada ist in Spanien und Portugall eine Abgabe, die eine beträchtliche Summe abwirft, und von den ehemaligen heiligen Kriegen den Namen hat, heut zu Tage aber die Dispensationsgelder vom Fasten u. d. g. begreift, welche an den König bezahlt werden müssen. Es sollen dadurch der königlichen Kammer in Spanien jährlich über 1 Million Dukaten zufliesen.

Cubebe. Darunter versteht man oft die großen Rosinen, die von Damaskus, am häufigsten aber aus

Cy-

Cypern zu uns gebracht und sonst Cibeben genannt werden. (Kyperbeer, so wie sie in einer alten Handschrift heisen.) Eigentlich aber sind **Cubeben**, lat. *Cubebae*, fr. *Cubebes*, **Schwarzpfeffer**, die getrockneten Beeren eines Myrtenbaums, rund, so dick als Pfefferkörner, mit langen Stielen versehen, dunkelbraun, angenehm, scharf und gewürzhaft. Man bringt sie zu uns aus Java in Ostindien, wo sie an der Sonne getrocknet werden, und verkauft in Amsterdam gemeiniglich das Pfund zu 22 Stüber, ob sie gleich auch schon 11$\frac{1}{4}$ und zu anderer Zeit bis 70 Stüber gegolten haben. Die Kosten werden taxirt, und der Abzug für gut Gewicht ist 2 und für promte Bezahlung 1 pro Cent. Ihr Gebrauch ist nicht nur ökonomisch, als Gewürz, sondern auch medicinisch.

Cuchiri, der Name eines indianischen Baums am Amazonenfluß, dessen rundlichte Früchte in der Größe einer Olive, wie die Muskatnüsse gebraucht werden.

Culasse, *Collet*, der untere Theil eines geschliffenen Steins, der in dem Kasten gefaßt ist; der obere hingegen, welcher sichtbar ist, heißt Krone oder Pavillon.

Culilaban, **bittere Zimmtrinde**, ist eine dicke, lockere, leichte, röthlichtbraune, mit einem hellgrauen Oberhäutchen bedeckte Rinde, die aus Ostindien kommt. Sie hat einen angenehmen gewürzhaften Geruch und scharfen bitterlichen Geschmack, den Gewürznelken ähnlich, aber schwächer und etwas adstringent. Der Gebrauch ist hauptsächlich medicinisch.

Cultivator, eine Art von Pflügen, die bey Aufreisung der öden oder lange brachgelegenen Felder; ingleichem der steinigten oder mit steifen Wurzeln angefüllten Böden gebraucht wird. S. Reißpflug.

Cupelliren heißt, edle Metalle durch Bley in dem Probierofen reinigen oder prüfen. S. Kapelle.

Curassau ist der Name der kleinen, unreifen Pomeranzen.

Curcuma, Curcumey, ist eine kleine und dicke Wurzel, wie der Ingwer, die aus Ostindien kommt und schön gelb färbt. Sie wächst hauptsächlich auf der Küste von Malabar und der Insel Ceylon im Ueberfluß, und ist am besten, wenn sie frisch, harzig und in großen schweren Stücken gebracht wird; wenn sie alt wird, so wird sie braun und giebt ein röther Pulver. Man kauft in Amsterdam 100 Pfund für 20 bis 22 Gulden.

Es wird auch eine runde ähnliche Wurzel aus Portugall gebracht, die aber der Ostindischen weder an Figur noch Qualität beykommt.

Current heißt laufend, also der 6te curr. ist der 6te des laufenden Monats. **Currentgeld** im Handel und Wandel, gangbares Geld, das den Bankosorten entgegen gesetzt ist. **Currente Interessen**, die noch fortlaufen, noch nicht verfallen sind. **Currentbank**, eine Bank, da die Zahlungen in Currentgeld geschehen können. **Currentpreiß**, der gewöhnliche oder Marktpreiß. **Currentwaaren**, die am meisten gesucht werden. **Currentschulden**, die nicht verbrieft sind, oder von täglichen Ausgaben herrühren u. s. w.

Cusco.

Cusco ist eine Art von gutem spanischem Schnupftoback. Man hat Gras Cusco und Fleur de Cusco.

Cusi, ein großes spanisches Maas trockener Waaren. Es macht fast 9200 Pfund in Amsterdam am Gewicht aus, ich finde aber nicht, von welcher Art Waaren, leichtern oder schwern dieses gilt.

Cuff, ein Maas in Cypern, womit der Wein gemessen wird.

Cuvet, ein Kessel am Ende einer Hohlkehle oder Dachrinne, worinnen das Regenwasser sich sammelt, um von da in einer Abfallröhre auf den Boden geleitet zu werden.

Cycas, s. Sago.

Cylinder, **Walze**, **Welle**, ein runder Körper, der in die Länge fortlauft und einerley Diameter beschreibt.

Cylindrischer Fuß, wenn der Durchmesser eines Cylinders 1 Fuß beträgt, und er selbst 1 Fuß hoch ist, so führt er diesen Namen.

Cylindrische Säule, die oben nicht verdünnt wird, sondern in gleicher Dicke fortlauft.

Cymbelkraut, s. Flachskraut.

Cynora, s. Artischocke.

Cynochodon, s. Hagebutte.

Cyper ist die feinste Gattung Zeug, so Baumseide genannt, und aus baumwollenem und wollenem Garn um Hamburg herum gemacht wird. Das

Stück hält 24 Hamburger Ellen. Eine Art von Pflaumen, schwärzlich oder auch grün von Farbe, rund wie Schlehen, im Geschmack sauer, licht und weinartig, führt auch den Namen Cyper, weil sie von der Insel Cypern herstammet, ingleichem Prunus Juliana. Sie wachsen auf Bäumen, die von der Größe der Zwetschgenbäume sind, kommen sehr leicht fort, und sind sowohl frisch als auch gedörrt in der Haushaltung brauchbar.

Cyperbirn, eine Art von Birnen, s. diesen Art.

Cypergras, s. Gras.

Cypernholz, s. Rosenholz.

Cyperpulver heißt der Staub von verfaultem Fichtenholz, welchen man in Wasser einweicht und wovon man einen Teig macht, der zu Venedig besonders hochgeachtet wird, wo man ihn parfumirt und zu Haarpuder gebraucht.

Cyperwurz, lat. *Cyperus*, fr. *Souchet*, eine wohlriechende aromatische Wurzel, die aus Asien und Ostindien, ingleichem aus Amerika zu uns gebracht wird, aber auch in Italien besonders um Verona, wiewohl von minderer Güte, wächst und daselbst Irios heißt. Sie ist eigentlich eine Sorte des Galgants und wird auch wilder Galgant genannt. Man hat eine länglichte und runde, welche letztere, wenn sie aus der Erde kommt, wie Kugeln aneinander hängt, und an Geruch und Geschmack den Vorzug hat. Ausser dem medicinischen Nutzen brauchte man sie sonst in den Tobacksfabricken, um dem Toback einen guten Geruch mitzutheilen, den man aber heut zu Tage nicht mehr liebt. Die Parfumeurs hingegen bedienen sich ihrer noch itzt zu wohlrie-

chen-

chendem Puder und der Centner gilt ungefähr 12 Gulden Reichsgeld.

Cypresse, lat. *Cupressus*, fr. *Cyprès*, ist ein Baum, der in den Morgenländern zu Haus ist, aber auch in Deutschland fortkommt und zur Zierde der Gärten dient, da er beständig grün bleibt, und in allerley Figuren gezogen werden kann. Man pflanzt ihn durch Saamen, der in geschlossenen Zapfen enthalten ist, aber in Deutschland selten zur Reife kommt, oder durch Ableger fort, und hat verschiedene Gattungen desselben nach dem verschiedenen Vaterland oder Gestalt. Manche, als die virginische Cypresse, machen da, wo sie zu Hause sind, einen Stamm auf 70 Schuh hoch und unten am Boden 30 Schuh im Umkreise, so daß daraus in einem Stück Kähne verfertigt werden, die 2 bis 3 tausend Pfunde tragen können. Das Holz dieses Bodens widersteht wegen seiner harzigen, balsamischen Bestandtheile der Fäulnis und den Würmern mehr als irgend eines, und wird sonst zu Särgen und Kisten häufig gebraucht. Die Thüren der St. Peterskirche in Rom waren daraus gemacht und nach 1100 Jahren noch gut und ganz, als sie der Pabst Eugenius IV. mit ehernen verwechseln wollte.

Cypressenkraut, Gartencypresse, lat. *Santolina*, Linn. fr. *Petit Cyprès*, eine Pflanze, die man um des angenehmen Geruchs ihrer Blätter willen, welcher dem der Cypressen gleicht, theils auch wegen der Farben, zur Zierde in den Gärten als Stauden ziehet. Sie ist übrigens für den Oekonomen von keiner sonderlichen Wichtigkeit.

Cyprus, ein Getraldmaas auf der Insel Cypern, dem achtzigsten Theil einer Amsterdamer Last gleich.

Czarken, ein rußisches Maas flüßiger Dinge. 88 machen einen Weddra oder Eimer aus, der 30 Pfund Rußisch an Flußwasser wägen soll.

Czetwer, ein rußisches Getraidemaas, deren $16\frac{1}{4}$ eine Last in Hamburg ausmachen sollen. Drey Czetwers in Moskau betragen 2 in Novogrod, und man siehet daraus, daß dieses Maas nach den verschiedenen Orten verschieden ist.

Czetvverik, ein rußisches Getraidmaas 1229 französische Cubikzolle enthaltend.

Czvvertina, ein polnisches Maas, 56 Kannen haltend.



D.

D.

Daalder, holländisch, eine Silbermünze von drey Gulden, die nach dem 20 Guldenfuß 2 Gul: $30\frac{2}{3}$ kr. beträgt. Man hat auch halbe dergleichen.

Daba ist ein starker baumwollener ganz rother Zeug, ohne Glanz und sehr schmal, fast einem groben Kattun gleich. Die Bucharen und Kalmucken handeln stark damit nach Sibirien.

Dabas, *Drapperie d'Abas*, heißen zu Lion die Tücher und wollene Zeuge, die in den Manufakturen von Nieder-Languedoc verfertigt und dahin gebracht werden.

Dabuis, s. Baffetas.

Dach, lat. *Tectum*, ist dasjenige an einem Gebäude, wodurch dasselbige bedeckt wird. Es besteht ordentlich aus Zimmerhölzern von verschiedener Stärke und Länge, die, unter gewissen Winkeln miteinander verbunden, auf den Hauptmauren des Gebäudes ruhen, welches Zimmerwerk **Dachstuhl**, *Comble*, genannt wird, und aus der Bedeckung mit Ziegeln, Blech, Brettern u. d. g. m. welche **Eindeckung**, *Toit*, heißt. Wenn vom Dach die Rede ist, so versteht man ordentlich darunter das **Hauptdach**, welches das Gebäude selbst wider Schnee, Regen und Witterung schützt; hingegen ein Dach, das über einige abgesonderte Theile eines Gebäudes, z. B. Thüren, Fenster, Kramläden gezogen wird, nennt man **Wetterdach**, fr. *Abavent*, Die Spitze oder Schärfe des Hauptdachs der Länge nach, führt den Namen **First**, **Förſt** oder **Forst**.

Da die Dächer eine sehr wichtige Sache bey einem Hause sind, ohne welche es bald durch eindringende Nässe und andere Unbequemlichkeiten der Luft und Witterung zu Grunde gehen würde, so ist dem Besitzer oder dem Bauherrn eines Gebäudes sowohl die

Anlage und Einrichtung, als auch die stete Unterhaltung des Daches in einem guten Zustand sehr erheblich. Man hat aber verschiedene Arten davon, deren wenigstens die bekanntesten hier eine Anzeige verdienen, obgleich die eigentliche Baukunst des Daches in diesem Wörterbuch nicht gesucht werden kann. Wir wollen, um die mancherley Eintheilungen desselben durchzulaufen, von der Grundlinie oder Basis des Dachs ausgehen, dann die Erhöhung oder Abhängigkeit desselben in Betrachtung ziehen und zuletzt auf die Bedeckung kommen.

Der **Grundlage** nach hat man **rechtwinklichte, schiefwinklichte, verschobene, Cirkular-Oval-Polygondächer**, je nachdem das Gemäuer des Hauses eine oder die andere Figuren darstellt. Dächer, die einander durchkreuzen, nennt man **Kreuzdächer**, wird aber das Kreuz nicht vollständig, sondern es bestehet nur in einem Gebäude, dessen 2 Flügel gegeneinander laufen, so heißt es ein **Flüdach**, oder ein wiedergekehrtes Dach.

In Ansehung der **Erhöhung** und **Abhängigkeit** benennt man die Dächer auf folgende Art: **Pultdächer**, fr. *Combles à potence, à chaperon*, wann sie nur einen Abhang haben; **Sattel- oder Giebeldächer**, lat. *Tecta displuviata*, fr. *Combles à pignon, à dos d'ane*, wenn deren 2 sind, so wie wir es bey den meisten Gebäuden finden; **Walmen, Zeltdächer, holländische Dächer**, lat. *Tecta destudinata*, fr. *Combles á croupe, en pavillon*, wenn sie derselben 4 haben; **Kegeldächer**, wenn sie rund herum laufen und oben spitzig sind. Ist das Dach höher als breit, so hat man ein **gothisches Dach**; gleiche Höhe und Breite giebt ein **altdeutsches**; die halbe Breite oder etwas drüber zur Höhe genommen, das **neudeutsche**, *Comble en équerre*. Das **altfranzösische**, *Comble pointu, a deux egouts*, macht

macht einen gleichseitigen Triangel und das neue gebrochene, *Comble prisé, coupé, à la Mansarde*, ist halb so hoch als breit. Beym italienischen Dach, *Comble plat, surbaissé*, wird nur der vierte Theil der Breite zur Höhe genommen, beym griechischen der fünfte oder siebente. Wenn es gar keine Höhe hat, sondern platt ist, heißt es ein flaches Dach, *Comble à terasse, tronqué*, und mit einem Geländer versehen, ein Altan. Alle diese Arten, das neufranzösische ausgenommen, setzen eine gerade Linie von den beyden Seitenmauren bis zum Forst des Daches voraus. Aber diese ist nicht schlechterdings nöthig. Daher hat man auch gebrochene Dächer, wie das eben genannte, ingleichem gebogene, welche Kuppeldächer, *Combles en dôme*, heißen, wenn die Beugung auswärts geht, geht aber diese aus- und einwärts, so nennt man sie welsche Hauben, Kaiserdächer, *Combles à l'imperiale*.

In Ansehung der Bedeckung finden sich Dächer, die mit Stroh, Stoppeln, Leim, Rasen, Rohr, Rinden, Schindeln, Brettern, Steinen, Ziegeln, Schiefer, Marmor, Bley, Kupfer, Eisenblech u. d. g. gedeckt sind, je nachdem es die Absicht des Gebäudes, die Gelegenheit des Orts, die Verwahrung vor Kälte, Regen, Feuer, die Leichtigkeit, die Dauerhaftigkeit, die Wohlfeile, der Pracht oder andere Betrachtungen an die Hand geben.

Nun sey es erlaubt, nach dieser Eintheilung und flüchtigen Beschreibung der mancherley Dächer einige allgemeine Bemerkungen hinzuzusetzen.

Bey so verschiedenen Arten der Dächer ist der Einfluß des Klima kaum zu verkennen. Die Gothen bewohnten Gegenden, in welchen der häufige Schnee sehr hohe und abhängige Dächer erforderte, damit er nicht zum Schaden derselben zu lange liegen

bliebe. Daraus läßt sich leicht erklären, warum die alten deutschen Dächer ebenfalls nach dem Verhältnis des Gebäudes höher als die französischen, und diese höher als die italienischen und griechischen gemacht wurden, warum die neuern deutschen Dächer bey einem gemilderten Klima in die Stelle der ältern treten konnten, warum endlich in den Morgenländern flache Dächer angetroffen werden, die in nordlichen Gegenden schwerlich an ihrem rechten Ort stünden. Ueberhaupt sind die Dächer nicht sowohl ein eigentlicher Theil des Gebäudes, als vielmehr nur die Decke desselben, obgleich unentbehrlich, und wenn ein plattes Dach mit einer Gallerie einen majestätischen Anblick giebt, wenn ein italienisches oder griechisches schön in das Auge fällt, so ist dagegen ein gothisches oder auch altes deutsches dem Auge widrig, drückt das Gebäude ausserordentlich stark, erfordert lange Hölzer und viel Materialien, ist den Stürmen mehr ausgesetzt und gefährlicher bey Feuersbrünsten. Indessen muß die Art des Daches, so wie auch die Bedeckung, wovon in der Folge geredet werden soll, nicht blos aus allgemeinen Gründen, sondern hauptsächlich nach der Beschaffenheit des Gebäudes und nach der Absicht und der Konvenienz des Bauherrn bestimmt werden. Ein niedriges Dach fällt besser ins Gesicht, als ein hohes; allein bey einer Scheure richtet man sich lieber nach dem Vorrath des Strohes und Futters, das unter demselben aufbewahrt werden soll, daher man häufig sieht, daß der Bauer seiner Scheuer ein höheres Dach giebt, als seinem Wohnhause; ein Dach mit Kupfer gedeckt hat unendliche Vorzüge vor den meisten andern, allein ein jeder fragt billig zuvor, was ihm sein Beutel erlaubt, und der Landmann ist zufrieden, wenn ihm das Stroh eine leichte und warme Bedeckung verschaft; gebrannte Ziegel sind den

Schie-

Schiefersteinen in mancher Absicht vorzuziehen, aber wo die letztern wohlfeil und die erstern schwer zu haben sind, ist die Wahl bey den meisten bald bestimmt.

Ueberhaupt hat jede Art von Dächern eigene Vorzüge und eigene Unbequemlichkeiten. Die hohen Dächer geben gute Gelegenheit zu Schüttböden, und Schnee und Wasser flieset bald ab, aber ihre Schwere und der Aufwand, den sie erfordern, nebst dem übeln Ansehen, das sie haben, fallen ihnen zur Last; die niedrigen hingegen gefallen mehr, erfordern weniger Holz und andere Materialien, sind leichter, aber der Schnee, der lange darauf liegen bleibt und sich darauf sammelt, drückt desto mehr die Mauren, und verderbt das Dach bald durch die eindringende Nässe. Die neufranzösischen und gebrochenen, von ihrem Erfinder **Mansarddächer** genannt, welche aus einem Unter- oder Hauptdach, und einem Ober- oder Aufsatzdach (Comble et faux comble) bestehen und mit einem halben Cirkel umschrieben werden können, sind angenehm und haben einen sehr geraumigen untern Boden, in welchem auch Zimmer angebracht werden können, aber das obere Theil fällt auch sehr flach aus, sie sind weniger vest, da sie aus zusammengesetzten Sparren errichtet werden, erfordern viel Holz und sind schwerer zu repariren, als andere. Die holländischen Dächer, welche entweder ganze Walmen, d. i. schiefe Dachgiebel, oder auch nur halbe Walmen haben, verengen im erstern Fall die Böden, im andern fallen sie nicht gut ins Gesicht, hingegen kann ihnen das Wetter weniger Schaden zufügen, und sie dienen zur Erhaltung eines Hauses. Die Pultdächer haben den geringen Nutzen, daß man näher an des Nachbars Gränze bauen kann, weil man auf der einen Seite keine Dachtraufe nöthig hat, allein sie sind nicht sehr vest, weil sie auf der andern Seite

kein Gegengewicht haben, kosten nach Proportion mehr und sind also nicht sehr zu empfehlen. Man siehet hieraus schon eine Probe, wie man bey Bestimmung eines Daches alle Umstände wohl miteinander zu vergleichen hat, um seine Absicht nicht zu verfehlen. Bey den gewöhnlichen deutschen Wohngebäuden ist bisher das neudeutsche Dach für das nützlichste gehalten worden. Die Länge der Sparren wird ungefähr $\frac{3}{4}$ der Hausbreite, oder die Höhe des Dachs der halben Breite des Hauses gleich, jedoch bindet man sich nicht ganz genau daran, sondern hat verschiedene Verhältnisse, die man nach Beschaffenheit des Baues wählt.

Da das Dach seine Vestigkeit größtentheils vom **Dachstuhl** erlangt, und wenn man in einem weitern Verstande des Wortes die Sparren mit darunter begreift, demselben seine Existenz zu danken hat, so muß auch von diesem etwas beygebracht werden. Man theilt ihn, insoferne er zur Unterstützung der Sparren vorhanden ist, in den **liegenden** und **stehenden** ein. Dieser letztere hat senkrechte Säulen, dient nur, wofern er nicht mit dem liegenden verbunden wird, in schlechten Gebäuden, die keine große Last von Steinen zu tragen haben, und besteht aus den **Grundbalken**, in denen die Sparren stehen, und welche auf den Blattstücken des obern Stockwerks ruhen, aus den **Sparren** oder **Rafen** selbst, oder den langen Hölzern, die eigentlich das Dach bilden und auf welche die Latten genagelt werden, aus den **Kehlbalken**, die den untern Boden von dem obern scheiden und also in der Mitte des Dachs liegen, den **Stuhlsäulen**, welche die vorigen unterstützen und bey ganz schlechten Dächern unmittelbar auf den Balken stehen, bey etwas großen Gebäuden aber unter sich **Schwellen** und oben ein **Blattstück**, **Träger** oder **Stuhlpfette** haben, den

Queer-

Queerbändern, die an den Kehlbalken und dem obern Theil der Stuhlsäulen schief angebracht sind und sowohl zur Unterstützung der erstern als auch zur Vestigkeit dienen, daß sich der Dachstuhl nicht schieben kann; den **Hahnenbalken**, die ganz oder zwischen den Sparren horizontal liegen, und angebracht werden, wenn die Sparrenspitze noch sehr weit von den Kehlbalken entfernt ist, damit sich die Sparren nicht oben von der Last der Ziegel biegen. Diese **Ausbindung**, so nennt man das bisher beschriebene Gebälke, muß immer an dem dritten Sparren des Dachs, um der Vestigkeit willen, angebracht werden, und die darzwischen liegenden, welche leer ausgehen und nur auf den Trägern oder Pfetten ruhen, auch blos mit Kehl- und Hahnenbalken verbunden werden, heißen ledige oder **Leersparren**. Solche **Träger** gehen nach der Länge des Daches hin, die Kehlbalken liegen darauf, und auch die Leersparren werden von ihnen getragen. Wenn die Stuhlsäulen auf **Stuhlschwellen** liegen, welche den Druck der Säulen auf alle Balken gemeinschaftlich vertheilen, so sagt man, es sey ein verschwellter Dachstuhl. Der liegende Dachstuhl hat schief liegende Säulen, er kann, weil er genauer an die Sparren angepaßt wird, eine große Last von Ziegeln und also ein doppeltes Dach tragen, ob gleich im übrigen nicht geläugnet werden kann, daß an sich betrachtet, eine senkrechte Stütze vester steht, als eine schief liegende; auch bleibt ein Boden bey solcher Ausbindung frey, welches aber bey einem stehenden Dachstuhl wegfällt, daher der liegende besonders zu Fruchtböden bequemer ist. Seine Theile sind folgende, die theils schon im vorhergehenden ihre Erklärung haben. Die **Grundbalken**; die **Sparren**; die **Kehlbalken**; die **Träger**, welche mitten unter den Kehlbalken liegen, worauf selbige, nachdem sie weit gespannet sind, ruhen, damit sie sich nicht in

der

der Mitte biegen; die liegenden **Stuhlsäulen**, die man aber am obersten Ende breiter als am untersten macht; die **Spannriegel**, welche die Stuhlsäulen auseinander halten, damit sie nicht einwärts weichen können, und zugleich die Träger tragen; die **Jochbänder**, eine Art Streben, die in die Säulen und Spannriegel etwas eingeschnitten sind, die Spannriegel unterstützen und das Schieben des Daches hindern; die **Hahnenbalken**; **Stulpfetten**; **Stuhlschwellen**; **Stuhlbänder**, welche das Schieben des Dachs nach der Länge verhindern, und von den Stuhlsäulen aus aufwärts gegen die Stuhlpfetten und unterwärts gegen die Stuhlschwellen angebracht sind.

Man nimmt zu den Dachstühlen bald eichen, bald tännen Holz, und auch dieses letztere dauert lange, wenn das Dach gut unterhalten wird. Der Dachstuhl an der Michaeliskirche zu Halle in Schwaben ist von Tannenholz und steht bereits 700 Jahre unter einem Ziegeldach unbeschädigt. Solches Holz wird ordentlicher Weise behauen, doch fängt man hie und da, wo man Mangel daran leidet, an, es schneiden zu lassen. Die Stärke des Holzwerkes richtet sich nach der Größe und Schwere des Daches und es lassen sich davon keine allgemeine Regeln geben; indessen mögen doch folgende Bemerkungen hier einen Platz finden. Die Sparren, welche im Lichten nicht über $3\frac{1}{2}$ Schuhe voneinander entfernt seyn sollen, damit sich die darauf genagelten Latten nicht biegen, dürfen bey einem liegenden Dachstuhl schwächer seyn, als bey einem stehenden, und ein einfaches Dach erfordert sie nicht so stark als ein gedoppeltes. Wenn sie 40 Schuhe lang sind, müssen sie 8 Zoll breit und 10 bis 11 Zoll hoch seyn, dann laufen sie oben hinauf in der Breite und Dicke fort, wie sie der Stamm giebt. Die Träger, auf welchen die

die Kehlbalken ruhen, richten sich nach ihrer Spannung und der Last, die sie tragen müssen; sind die Wände 14 bis 18 Schuhe weit, so sollen sie 9 Zoll breit und 12 Zoll hoch seyn; bey 20 Fuß Entfernung derselben und einem schwerern Gebälke, das sie tragen, muß man ihnen eine Breite von 12 und eine Höhe von 15 bis 18 Zoll geben. Die Stuhlschwellen, die auf den Grundbalken liegen und die Stuhlpfetten, die auf den Stuhlsäulen ruhen und die Kehlbalken tragen, werden 6, 7, auch 8 Zoll stark gemacht. Die Kehlbalken, welche einen Boden tragen und auf 10 Fuß gespannt sind, (d. i. von dem einen Sparren an bis zu dem gegenüberstehenden gerechnet, diese Länge haben,) dürfen nicht unter 6 Zoll breit und 7 bis 8 hoch seyn, und bey einer Spannung von 15 Fuß sollen sie wenigstens 7 Zoll Breite und 8 bis 9 Zoll Höhe haben. Die Breite der liegenden Stuhlsäulen richtet sich nach den Stuhlschwellen, oben aber müssen sie wegen Einlochung des Spannringes wenigstens $\frac{1}{3}$ breiter als die Stuhlpfetten seyn, welche oben darauf liegen; daher ist gemeiniglich die untere Breite 8 Zoll, die obere 14. Bey einem stehenden Dachstuhl können sie von 6 bis 9 Zoll stark seyn, je nachdem es die Schwere des Dachs erfordert. Die Queerbänder macht man 5 bis 6 Zoll stark und 3 Schuhe lang. Die Spannriegel und Stuhlriegel richten sich in ihrer Stärke nach ihrer Tragung und Spannung, daher können jene 6, 7, 8 Zoll Breite und 9 bis 12 Zoll Höhe haben, diese hingegen sind meistens mit 7 oder 8 Zoll hinlänglich stark. Die Jochbänder und Stuhlbänder werden 6 bis 7 Zoll stark gemacht, und wenn sie länger sind, giebt man ihnen zu dieser Breite noch einige Zoll an der Höhe, wo sie gegen die Last streben, zu. Die **Latten** sind gemeiniglich 18 Schuhe lang, $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll breit und 1 Zoll hoch oder dick. Ihre Entfernung voneinander beträgt

trägt bey einem doppelten Dache 6, bey einem einfachen 8 Zoll. Man braucht meistens geschnittene, ob man gleich den gespaltenen einen größern Werth beylegt, weil sie nicht so leicht brechen. Damit das Dach über die Wand hervorstehe und die Balkenköpfe und Simse vor dem Wetter verwahrt werden, bringt man sogenante Aufschieblinge an, d. i. Hölzer an dem Dachwerke, welche in die Lagerbalken verzapft und auf die Sparren gleichsam aufgeschoben werden. Sie müssen nicht zu kurz seyn, damit nicht durch eine zu flache Einkehle das Einlaufen des Wassers befördert werde. Um das Dach mit der Hauptmauer zu verbinden, wird das Dachgesims angebracht, und am besten von großen Gesimssteinen, die gegen 2 Fuß lang und 9 bis 10 Zoll breit sind, gemauert. Sie werden 12, 18 bis 21 Zoll vorgerückt und mit Ankern bevestigt. Man hat auch hölzerne Dachgesimse.

Ich komme nun auf die Bedeckung des Daches, welche, wie oben schon angeführt worden, sehr manchfaltig, aber auch von sehr verschiedenem Werth ist. Man rechnet zu den Vollkommenheiten der Bedeckung, wenn sie leicht ist, wenig kostet, Nässe und Feuer abhält und lange dauert, aber zum Unglück sind diese Eigenschaften, die sich so leicht zusammen schreiben lassen, nicht eben so leicht in der Natur zu vereinigen. Das Strohdach, über welchem der Landmann in vielen Gegenden noch so sehr hält, würde bey Gebäuden, die eben nicht prächtig seyn dürften, in vieler Absicht den Vorzug behaupten, wenn nicht die große Feuersgefahr dasselbe in seinem Werth herunter setzte, und ihm die Dauer mangelte. Es ist leicht, hält die Nässe ab, ist noch zum Dung brauchbar, wenn es mit einem neuen vertauscht werden muß, verschafft im Winter Wärme und kostet wenig. Aber es dauert auch nicht viele Jahre,

und wird durch die viele Erneuerungen, die bey Ziegeldächern wegfallen, weit kostbarer als diese. Und die Geschwindigkeit, mit welcher sich das Feuer vermittelst derselben fortpflanzt, ist fürchterlich, daher in vielen Gegenden die Einrichtung gemacht worden ist, daß kein neues Gebäude mehr mit Stroh gedeckt werden darf. Man setzt zwar dieser Verordnung entgegen, daß der Aufwand bey einem Ziegeldach für den Landmann zu groß sey, daß das letztere einen stärkern Dachstuhl erfordere und also auch in dieser Rücksicht den Bau vertheure, daß eine allzugroße Menge Holz beym Ziegelbrennen konsumirt würde, wenn alles mit Ziegeln gedeckt werden sollte: allein man bringt vielleicht dabey den Aufwand bey beständigen Reparaturen der Strohdächer, die durch so viele Feuersbrünste gleichfalls verursachte Konsumtion des Holzes an Dachstühlen und Gebälken, und die Verminderung der Brandschäden, die mehrere ruiniren, als die Kosten eines Ziegeldaches thun können, zu wenig in Anschlag. Indessen sind auch Vorschläge geschehen, die Feuersgefahr bey Strohdächern zu vermindern, und ich führe einen oder zwey derselben an. Man löse in einem Mörtelkasten guten Lehm oder Leimen mit Wasser auf und rühre ihn, bis er zu einem etwas dicklichten Brey wird. So wie nun der Dachdecker die Strohschoben aufbindet, schüttet eine andere Person mit einer hölzernen Handschaufel gleich unter dem Strohband soviel davon auf, als hinlänglich ist, damit abwärts bis zur halben Strohlänge den Schoben zu bedecken. Die zweyte Lage kommt alsdenn mit ihrem untern Theil in diesen nassen Lehm zu liegen, und der obere wird wiederum damit überstrichen und so lange fortgefahren, bis das Dach fertig ist. Wenn nach etlichen Tagen der Lehm trocknet, so verbindet sich das Stroh aufs veste miteinander, und das Feuer kann demselben weni=

weniger beykommen, so wie es auch der Wind nicht aufheben kann. Doch müssen dergleichen Dächer etwas mehr abhängig seyn, als andere, damit das Wasser schneller ablaufe und nicht das Dach aufweiche. Ein anderes Mittel soll dieses seyn, wenn man fetten Thon in Salzwasser auflöset, und mit solcher dünnen Suppe das Strohdach begieset. Wenn dieser Guß noch naß ist, wird scharfer Sand dünn aufgeworfen, und nachdem alles trocken geworden, dieser Ueberzug mit einer Mischung aus Kalk, saurer Milch und Eyern etlichemal übergossen. Man versichert, daß dadurch nicht nur das Eindringen der Nässe verhindert werde, sondern auch ein solches Dach nicht so leicht in Brand zu setzen sey. Mehrere Versuche müssen lehren, ob Dächer, die auf solche Art gemacht werden, diese Eigenschaften wirklich zeigen, und auch nach einigen Jahren und den mancherley vorfallenden Veränderungen der Witterung behalten. Noch ist bey den Strohdächern zu erinnern, daß man in andern Gegenden auch Stoppeln darzu braucht, die deswegen bey der Erndte etwas länger gelassen werden. Ueberhaupt hält man den untern Theil des Strohes, an welchem die Halmen dicker sind, für den besten zum decken, und es wird auch auf diese Art etwas Stroh erspahrt. Allein die geringere Vestigkeit, die mühsamere Arbeit und manches in den langen Stoppeln zurück gebliebene Getraide giebt vielleicht zu rechtmäsigen Einwendungen Anlaß.

Man findet auch in Deutschland nicht wenige **Dächer von Rohr**, die in Ansehung der Dauer vieles vor den Strohdächern voraus haben. Es wird das Rohr 3 Ellen lang abgeschnitten und Gebund an Gebund mit Weiden an den Latten bevestigt, der Forst aber mit Hohlziegeln und 4 Reihen Dachziegeln verwahret. Ein solches Dach kostet zwar mehr

Ar-

Arbeit, aber es dauert auch 30, 40 und mehrere Jahre, wann das Rohr zu rechter Zeit, da es reif ist, geschnitten wird. Hingegen ist es in Ansehung des Feuers weit gefährlicher als ein Strohdach, und also aus diesem Grunde keineswegs zu empfehlen.

Die **Lehm- oder Leimendächer** sind eine andere Art, die ebenfalls keine große Kosten erfordert, und dem Feuer weniger ausgesetzt ist. Man macht z. B. Leimschindeln, indem man auf eine hölzerne Forme, die auf beyden Seiten Leisten hat, Roggenstroh legt, und dasselbe bis etwa unten auf eine Handbreit mit gereinigtem und wohl gearbeitetem Leimen bestreicht, dann umkehrt und auf der andern Seite gleichfalls etwa 1 Zoll dick damit bedeckt. Das obere Ende wird um einen runden Stock herübergeschlagen, damit die Leimschindel mit solcher Krümmung an die Latte gehängt werden kann. Wenn diese Schindeln trocken sind, wird das Dach damit auf solche Art bedeckt, daß die eine neben der andern übergelegt und an der Fuge mit Leimen verstrichen wird, da dann die ganze Reihe mit der Krümmung auf der Latte ruhet. Ueber diese kommt auf die nämliche Art die zweyte Reihe u. s. f. Der Forst wird mit nassem Leimen, der mit kurz gehacktem Stroh vermengt ist, belegt, und demselben eine Rundung, wie die Hohlziegel haben, gegeben. In diesen Leimen werden kurze Strohwische, die mit den Stammenden einige Zolle hervorragen, eingedrückt, und dieses Stroh ebenfalls mit Leimen bedeckt und glatt gemacht. Diese Dächer sind feuervest und sehr wohlfeil, indem eines auf ein Gebäude von 40 Schuh lang und 20 Schuh breit kaum 14 Gulden kostet, und sie dauren 15 bis 20 Jahre.

Gewissermassen gehören auch die **Dächer von Rasen** hieher. Man nagelt auf die Sparren dichte geflochtene Horden von Weiden, Haseln oder an-

 dern

derm geschmeidigen Holz, oder bringt auch eine Bedeckung von Abfallholz, Rinden und andern dergleichen weniger geachteten Dingen darauf und überzieht diese Unterlage 2 Zoll hoch mit fettem, geschlagenem Thon. Auf diesen kommt 2 bis 3 Zoll hoch gute, bindende schwarze Erde mit kleingehackten frischen Queckenwurzeln vermischt, und wird dicht und vest geschlagen, auch mit Heusaamen bestreut, welcher feucht eingeschlagen wird. Dieses Dach verwächst sich in kurzer Zeit und bietet dem Feuer Trotz, allein es hat den Fehler, daß es schwer ist und die Feuchtigkeit sich darinnen verhalten kann.

Die **Holzdächer** haben insgesamt den Vortheil, daß sie sehr leicht sind und von dem Landmann selbst verfertigt werden können, aber auf der andern Seite fehlt es auch nicht an großer Unbequemlichkeit. Mit **Schindeln** gedeckt sind sie kostbarer als man glaubt und geben zu großen Holzverwüstungen Gelegenheit. Es sind diese Schindeln kleine Bretter, 12 bis 14 Zoll lang, 4 oder 5 Linien dick, von verschiedener Breite, deren einer Rand scharf ist, und der andere einen Einschnitt oder Falz hat, so daß sie ineinander gesteckt werden können. Man macht sie am besten von Rasen= und Feldeichen, oder allenfalls von kernichtem Kiefernholz; von roth= und weißfichtenem Holz hingegen sind sie von schlechter Dauer. Diese Schindeln werden auf die Latten angenagelt. Da das beste Holz darzu erfordert wird und Macherlohn nebst den Nägeln viel kostet, so siehet man leicht ein, daß dergleichen Dächer nicht wohlfeil sind, und wenn man die Feuersgefahr darzu rechnet, welche bey allen hölzernen Dächern groß ist, und die vielen Spalten und Risse erwägt, die bey denselben unvermeidlich sind, so wird man sie wenig empfehlen können. Man hat zwar Vorschläge gethan, diesen Unbequemlichkeiten durch Einweichen der Schindeln in

Salz=

Salzwasser, Vitriol oder Alaunwasser einigermas-
sen abzuhelfen, allein es scheint, daß dieselben nicht
hinlänglich sind. Fast das nämliche läßt sich auch
von den Bretterdächern sagen, doch verdient der
Vorschlag des Hrn. Herzbergs eine genauere Unter-
suchung. Man überziehe nach demselben die Fläche
des genug ausgetrockneten Holzwerks, das der Wit-
terung entgegen steht, vermittelst eines Pinsels, mit
warmgemachtem Teer und bewerfe diesen Anstrich,
ehe er trocknet, mit gesiebtem scharfem Sand, wel-
cher mit einem glatt abgehobelten Bret vest ein-
gerieben wird. Wenn dieses hart ist, bestreicht man
es mit folgender Masse: Auf 3 Theile gelöschten
alten Kalk gieset man unter beständigem Umrühren
Ochsenblut, bis derselbe eine dünne fleischfarbene
Suppe wird. Dann mischt man darunter $\frac{1}{8}$ ge-
schlammten, in Wasser zerlassenen fetten Thon, $\frac{1}{8}$
feingestossenen Gyps, $\frac{1}{4}$ fein gesiebten Sand, $\frac{1}{2}$ Zie-
gelmehl, $\frac{3}{8}$ grob gesiebten Hammerschlag und $\frac{1}{2}$ klein-
gehackte Pferd- oder andere Thierhaare. Dies wird
alles wohl gerührt, bis es sich genugsam vermischt
hat. Ist die Masse zu dick, so gieset man Wasser
oder Ochsenblut darzu, wenn sie aber zu dünn ist,
läßt man sie nur ein wenig stehen. Nun überzieht
man das Holzwerk mit dieser Masse $\frac{1}{3}$ Zoll hoch, ver-
breitet sie mit abgehobelten Bretstücken oder Mauer-
hubeln allenthalben gleich, überstreut sie, wenn sie
noch naß ist, mit scharfem Sand, und reibt densel-
ben, wenn sie hart zu werden anfängt, unter bestän-
digem frischen Sandanwerfen mit gedachten nassen
Mauerhubeln ein, und fährt damit fort, bis die auf-
getragene Materie allenthalben mit einer vesten Sand-
krause überzogen ist. Wenn alles völlig trocken ge-
worden, wird dieser Anwurf mit Mörtel aus Kalk,
$\frac{2}{3}$ Sand, Ochsenblut und Hammerschlag, ungefähr
2 Linien stark überzogen, und wenn auch dieses ge-

trocknet ist, mit dünnem Kalk, worein etwas saure Milch nebst etlichen Eyern gemischt ist, zu verschiedenenmalen überweiset. Es wird versichert, daß dergleichen Dächer dem Regen und der Fäulnis, wie auch dem Feuer Troß bieten.

Die **Rindendächer**, die von aufgenagelten Eichen-Buchen-Linden-oder Birkenrinden gemacht, und besonders von diesen letzten, die man für beynahe unverweßlich hält, in Schweden häufig verfertigt werden, sind den Schindeldächern an Dauerhaftigkeit vorzuziehen, aber dem Feuer gleichfalls ausgesetzt.

Ich komme nun auf die steinernen Dächer, deren es verschiedene Arten giebt. Da aber die gemauerten, gewölbten und Marmordächer nicht hieher zu gehören scheinen, so bleibe ich nur bey den gewöhnlichen stehen. Die bekanntesten unter allen sind die **Ziegeldächer**, welche allerdings unter die guten und dauerhaften gehören, aber auch nicht ganz ohne Unbequemlichkeit sind. Die Ziegel sollen nicht schwer seyn, nicht leicht entzwey brechen, einen feinen Klang geben und nicht Wasser in sich ziehen. Man hat sie von verschiedener Figur, unten rund oder zugespitzt, mit einer **Nase**, (**Knoten**, **Zapfen**, *Crochet*, *Nez de tuile*) zum Auflegen oder oder einem Loch zum Annageln versehen. Da die Hohlziegel ein Gebäude sehr belasten, führt man heut zu Tage platte, daher sie auch Platten genannt werden. Man theilt die Ziegeldächer in einfache und gedoppelte ein, je nachdem die Reihen Ziegel oder die Latten weiter voneinander entfernt oder näher sind. Bey den erstern stehen diese 7 bis 8 Zoll, bey den letztern 5 bis 6 Zoll voneinander ab. Die Deckung geschiehet also, daß die Ziegel auf den Dachboden getragen und von demselben aus reihenweise auf das Dach gelegt werden, welches man Beschiesen nennt. Einige lassen

sen hier Fuge auf Fuge, andere Steine auf Fuge treffen. Bey dem Doppeldach hat man keine Dachschindeln oder Dachspähne nöthig, weil der obere Ziegel jederzeit den untern deckt, aber bey dem einfachen Dache dürfen sie nicht vergessen werden. Wo sich das Dach am Giebel endigt, welches der **Ortgang** heißet, ingleichem bey den sogenannten Einkehlen, oder Dachfenstern, Erkern oder neben den Schorsteinen werden die Ziegel mit Mauerspeise verwahrt, welches auch oben am Forst geschieht, der mit Hohlziegeln gefaßt wird. Zuweilen werden auch die Dächer inwendig **vergräthet**. Mat hat nämlich wahrgenommen, daß die Ziegeldächer nicht im Stande sind, den Schnee vollkommen abzuhalten, und ist deßwegen auf die Gedanken gekommen, die Fugen inwendig mit Mörtel zu bestreichen oder dem ganzen Dach von innen einen Wurf zu geben, so daß nur die Latten sichtbar sind. Allein die Erfahrung lehrt, daß die Ziegel davon sehr leicht springen, so wie sie auch durch die Feuchtigkeit, welche sie aufnehmen und sich davon ausdehnen, leicht von dem Mörtel, der diese Eigenschaft nicht hat, getrennt werden. Deßwegen ist zum Vergräthen eine Masse, die aus 2 Theilen Leimen und aus eben so viel oder 3 Theilen fein gedroschenen und ausgesiebten Flachsschäben oder Hächeln besteht und mit Wasser wohl durchgearbeitet wird, empfohlen worden. Wenn das Dach **vermooset**, d. i. auf der Winterseite mit Moos überwächst, wird solches vermittelst einer Kelle abgescharrt, und wenn es schadhaft ist, werden entweder an den nöthigen Orten neue Ziegel eingestossen, welches das **Ziegelstossen** oder auch **Besteigen des Dachs** heißt, oder es muß, wenn besonders die Latten eine Ausbesserung nöthig haben, **umgelegt**, d. i. **umgedeckt** werden.

Nächst den Ziegeldächern sind auch die mit Schiefer gedeckten sehr gewöhnlich, und manche wollen diesen den Vorzug vor jenen geben, weil sie an ihrer ebenen Fläche schön ins Gesicht fallen, dauerhaft sind, das Gebäude nicht sehr beschweren und dem Regen und Schnee widerstehen. Allein man wendet auf der andern Seite dargegen mit Recht ein, daß die Schieferdächer im Grunde schwerer ausfallen, weil das oftmalige Uebereinanderlegen des Schiefers seine stärkere gravitas specifica, und die stärkere Lattung, die erfordert wird, denselben die Proportion zu den Ziegeldächern, wie 4 zu 3, nach genauen Berechnungen, gebe, daß sie hoch zu stehen kommen und ihre Ausbesserung beschwerlich ist, daß sie zuweilen vom Hagel und von Sturmwinden sehr leicht beschädigt werden, besonders aber bey Feuersbrünsten höchst gefährlich sind, indem sie von der Hitze springen und die glühenden Schiefersteine zuweilen von Winde weit fortgetrieben werden. Indessen ist es sehr begreiflich, daß man dessen ungeachtet da mit Schiefern häufig deckt, wo sie nahe und in Menge zu haben sind, so wie man sich im Gegentheil an andern Orten ihren geprießnen Nutzen nicht antreiben läßt, sie weit und mit großen Kosten herbeyzuführen, es sey denn bey wichtigen Gebäuden, als Kirchen, Thürmen, Residenzen, Rathhäusern, Zeughäusern u. d. g. Sollen die Schiefersteine gut seyn, so müssen sie im Herbste gebrochen werden, da die untere Theile der Erde die wenigste Feuchtigkeit haben, wohl ausgetrocknet seyn, einen hellen Klang geben und weder das Wasser anziehen noch springen, wenn sie in demselben eingefrohren sind. Noch besser ist es, wenn sie auch das Feuer aushalten können ohne zu zerspringen. Um ein Dach damit zu decken, wird dasselbe zuerst gelattet, und zwar doppelt, wenn es mit Brettern dergestalt verkleidet ist, daß diese

doppelt liegen und also ihre Fugen bedeckt werden, oder einfach, wenn die Bretter nur dicht aneinander genagelt werden; oder man braucht Schieferlatlatten, 4 Fuß oder darüber lang und 4 bis 5 Zoll breit, und bringt sie in eine solche Entfernung, die der Größe der Schiefertafeln proportionirt ist. Darauf werden denn die Schiefer angenagelt, so daß man jedem Stück 2 bis 3 Nägel giebt. Diese Verrichtung wird von einem eigenen Handwerk getrieben, welche man Schieferdecker nennt. Zu den Steindächern sind auch die zu rechnen, welche mit Solinger **Steinplatten** gedeckt sind, die mit Steinnägeln auf die Latten genagelt werden; ingleichem die sogenannten **Lavedächer**, die man in verschiedenen Provinzen Frankreichs findet, und die ihren Namen von einem gewissen platten Stein, Lave genannt, haben, den die Oberfläche der Steinbrüche bildet. Es werden diese Steine 1 bis 2 Fuß lang und fast eben so breit und von 5 Linien bis 1 Zoll dick genommen und aufgenagelt.

Noch ist etwas weniges von den Dächern anzuführen, die mit Metallen gedeckt werden, ob dieselbigen gleich nur für Schlösser, Palläste und andere prächtige Gebäude gehören. Das vornehmste ist das Kupferdach, da die Kupferplatten auf die Bretter genagelt werden, mit welchen vorher das Dach beschlagen seyn muß. Es kommt immer eine Platte $\frac{1}{2}$ Zoll breit über die andere zu liegen, und die Falzen werden gleich, platt und eben gemacht und so angebracht, daß sie schräge über das Dach laufen. Man rechnet auf einen Quadratfuß $1\frac{1}{2}$ Pfund. Dergleichen Dächer sind ungemein dauerhaft, aber sie werden heut zu Tage immer seltener, da man das Kupfer besser zu benutzen weiß. Die blechernen Dächer verfertigt man so, wie die vorigen und nimmt bald schwarzes, bald verzinntes Eisenblech. Doch

muß das erstere, um den Rost zu vermeiden, mit Oelfarbe angestrichen werden, oder man braucht den Anstrich, der in Schweden, wo diese Dächer bey publiken Gebäuden sehr üblich sind, bisher gut befunden worden ist, nämlich zu einer Kanne Leinöl nimmt man 4 Loth Umbererde und 8 Loth Silberglätt, welche zart zerklopft mit demselben in einem Kessel bey gelindem Feuer gekocht, und nachdem die Masse heiß worden ist, wohl umgerührt werden, bis alles einander hinlänglich angenommen. **Die Bleydächer** werden von Rollenbley gemacht, davon zu einem Quadratfuß $5\frac{1}{2}$ Pfund erfordert werden, und zusammen gelöthet. S. auch Bley.

Ueberhaupt können von diesem Art. nachgelesen werden Herzbergs Vorschläge zur Verbesserung der bisher üblichen Dächer, 6. B. in gr. 8. 1774.

Dach über den Gängen heißt bey den Bergleuten das veste Gestein unter der Dammerde, welches man oft nicht ohne viele Schwierigkeit durchbrechen kann. Auch das Gestein heißt Dach, welches auf den streichenden, fallenden Gängen liegt; ingleichem das hangende.

Dach und Fach bedeutet die blose Wohnung, insofern sie der Verköstung entgegen gesetzt wird. **Dach und Fach halten** heißt, die Gebäude an Oefen, Thüren, Fenstern, Wänden, Zäunen und Dach ꝛc. in gutem Stand erhalten. Es ist dieses z. B. die Pflicht eines Lastbauren oder Lehenmannes, doch so, daß die Herrschaft das nöthige Reparaturholz unentgeldlich ausfolgen läßt, wenn auf den Gründen des Baurenhofes kein Bauholz ist; hingegen fallen die Unkosten der Wiederherstellung dem Eigenthümer heim, wenn ein Gebäude an dergleichen Theilen so alt würde, daß keine Besserung mehr anschlägt, oder durch Ungewitter und andere unvermeidliche Zufälle Schaden litte. Es ist hierbey die Schuldigkeit eines Päch-

Pächters von der eines Lastbauren zu unterscheiden, und es fallen gemeiniglich demselben nur die Reparaturen zu, die eine gewisse Summe nicht überschreiten, daher alles im Kontrakt genau bestimmt werden muß.

Dachboden heißt gemeiniglich der unter dem Dach eines Gebäudes befindliche Raum, wie wohl auch zuweilen insonderheit der Fußboden desselben diesen Namen führt. Man hat nach Verschiedenheit der Größe des Daches oder der Absicht, die man zu erreichen sucht, einen, zwey oder gar drey Dachböden übereinander, wenn nämlich das Dach nur ein Dachgebälk, oder auch ein Kehlgebälk, oder gar zwey Kehlgebälke hat. Bey publiken Gebäuden nimmt man gemeiniglich keine Rücksicht auf den Dachboden, desto mehr aber bey Häusern, die zur Landwirthschaft, zu Fabriken, Magazinen, Profeßionen u. d. g. gehören. Man gebraucht sie zur Aufbewahrung des Getraides, des Obstes, der zu verarbeitenden Materialien, oder auch der bereits verarbeiteten Produkte, zum Trocknen der Wäsche u. d. g. m. und daher ist ein Dachboden vorzüglich brauchbar, wenn er geräumig, mit einem guten Fußboden belegt, mit gehörigen Fenstern oder Oefnungen, die man aber mit Gittern verschliesen kann, versehen ist, und eine oder 2 verschlossene Bodenkammern hat. Was bey Getraidböden insonderheit zu beobachten ist, soll unter diesem Artickel vorkommen. Bey Heu- und Futterböden über den Stallungen ist man schon zufrieden, wenn sie den gehörigen Raum haben und vor Regen, Hühnern und Vögeln verwahrt sind.

Da die Erfahrung lehrt, daß das Feuer den benachbarten Häusern am leichtesten durch das Dach beykommt, und die auf gewöhnliche Art mit Brettern belegten und mit vielen brennbaren Materialien

angefüllten Dachboden diese Gefahr vermehren, so hat man angerathen, nicht nur sehr brennbare Sachen, so viel möglich, vom Boden zu entfernen und beständig ein Gefäß mit starkem Küchensalzwasser nebst andern zum Löschen nöthigen Dingen darauf zu haben, sondern auch insonderheit den Fußboden mit einem Estrich zu überziehen. Der beste Vorschlag darzu, welcher in den königlich preusischen Landen den Bauinspektoren durch eine Oberbaudepartementsverordnung zur Nachachtung zugesandt worden, ist dieser: Auf das oberste Gebälk des Hauses, welches fast an den Gebäuden zugleich das Dachgebälk ausmacht, soll ein Boden von Bohlen gelegt und darüber ein Lehmestrich 5 bis 6 Zoll dick geschlagen werden. Und wenn er wohl planirt und abgetrocknet ist, überträgt man ihn einen Zoll dick mit einem feuerabhaltenden Anstrich von einem Theil frischgelöschten pulverisirten Kalk, $\frac{2}{3}$ dergleichen zerstossenen Gyps, einem Theil Sand, einem halben Theil Ziegelmehl, einem dritten Theil Hammerschlag, und Kühhaaren so viel als nöthig, mit Wasser genugsam vermischt. Diese Masse, von welcher man nicht mehr anmachen solle, als man täglich braucht, wird mit der Zeit sehr hart und vest. Es sollen aber die Hauptmauren sowohl als die Zwischenmauren des Gebäudes 7 bis 10 Zoll über das Gebälke erhöhet, darauf das Dachgebälke, welches wie ein Stichgebälke gebunden wird, gelegt, und hierauf der Dachstuhl gesetzt werden.

Dachdecker, lat. *Contegulator*, fr. *Couvreur*. In einem weitern Verstand bezeichnet dieses Wort einen jeden, der die Bedeckung eines Daches verfertigt, und gehet also nach der Verschiedenheit der Dächer auf mehrere Profeßionen, z. B. die Schindel- und bretterne Dächer werden von den Zimmerleuten, die kupferne von den Kupferschmieden, die bleyerne und Blech-

Blechdächer von den Klempnern, Blechnern, die steinerne von Maurern verfertigt. Insonderheit aber versteht man dadurch Leute, die das Bedecken der Dächer als eine eigene Profeßion treiben, die an manchen Orten zünftig ist, als in Nürnberg, an andern aber nicht. Unzünftig wird es auch hie und da von den Tünchern getrieben, die aber alsdenn mit den Maurern Streit haben. Ihre Werkzeuge sind Mauer- Dach- und andere Hämmer, Ambos, worauf der Schiefer zurecht gehauen wird, Kellen, Gelten, Leitern, Dachhacken, Gegenlatten, Kratzkelle, Kalkkrücke, Mauerkübel u. a. und ihre Geschäfte haben viele Gemeinschaft mit dem Maurerhandwerk. Wo sie zünftig sind, bestehen sie aus Meistern, Gesellen und Jungen. Die Nürnberger Meister, deren zwölfe sind, stehen vor andern in gutem Kredit und werden oft in die Ferne zu Deckung der Thürme und anderer dauerhafter Gebäude geholet. Man hat auch Dachdecker, die Stroh- und andere Dächer von geringerer Art verfertigen, und sie sind im Grunde blos als Taglöhner zu betrachten, die durch die Uebung und durch das Absehen von andern einige Erfahrung hierinnen erlangt haben.

Dacheinfassung. Da die platten und Altandächer nicht mit unserm Klima übereinstimmen (s. Dach) und doch durch ihr prächtiges Ansehen dem Auge gefallen, so ist man auf das **Blinddach** verfallen, d. i. auf ein Dach, das niedriger als gewöhnlich, und vorne mit einer Altane umschlossen ist, daß man auf der Strasse kein Dach sehen kann. Dieses Geländer heißt Dacheinfassung, zwischen welcher und dem Dach eine Kehle befindlich ist, in welcher das Regenwasser durch eine Dachrinne aufgefangen und abgeleitet wird.

Dachfenster sind Oefnungen, welche aus dem Abhang des Daches heraus gebauet werden, um dadurch Licht im Dachboden zu erhalten. Die einfachsten sind die **Dachlöcher** oder **Dachlücken**, d. i. blose Oefnungen in den Dächern ohne Fenster. Das **Ochsenaug** ist eine verzierte und mit Fenstern versehene Dachlücke oder ein rundes Fenster. Sind die Oefnungen höher und den gewöhnlichen Fenstern mehr ähnlich, so heißen sie **Kappfenster**, fr. *Lucarnes*. Die Dachfenster erfordern beym Decken alle Vorsicht, damit das Wasser nirgend eindringen und das Gebälke zu Grunde richten könne.

Dachgespärr ist bey Dächern von Steinplatten, die Zulage von Dachsparren. Man nimmt gemeiniglich die halbe Breite des Gebäudes zur Höhe des Gespärrs, und das Holz muß wohl ausgelesen seyn und besteht aus starken viereckigten Baumstämmen. Sie müssen die Gemeinschaft des einen Dachstuhls mit dem andern oder eines Giebels mit einem Dachstuhl, vermittelst einer Stuhlschwelle, die auf der Mauer liegt und der Stuhlpfetten miteinander machen, deren Anzahl nach dem Verhältnisse des Hanges geringer oder stärker ist. Letztere dürfen, wenn man die Breite des Gebäudes zu 30 Fuß annimmt, nicht weiter als 6 Fuß voneinander entfernt seyn. Zween Stuhlpfetten, die 10 bis 11 Zoll ins Gevierte haben, sind hinlänglich, das Dach in drey gleiche Zwischenräume abzutheilen, welche wegen der Stärke der Stuhlpfetten nicht mehr als 6 Fuß und einige Zolle betragen werden. Der Forst ist derjenige Theil, welcher von dem einen Giebelspiese des Dachstuhls oder des Giebels bis zum andern geht, von welchem die Giebelspiese vorragen und sich wie Dachstühle selbst abschneiden. Der eine Dachstuhl darf von dem andern oder von einem Giebel niemals über 10 bis 12 Fuß entfernt seyn, ohne welches

ches die Stuhlpfetten, welche die ganze Last des Dachs ohne andere Stütze tragen, zu viel auszustehen hätten. Sind die Dachstühle gerichtet und die Stuhlpfetten aufgelegt, so richtet man auch die Sparren, die höchstens 15 Zoll voneinander entfernt seyn dürfen und sich vom Forst bis zur Stuhlschwelle erstrecken müssen, wo man sie durch ihre Zapfen in Zapfenlöcher bevestigt, auf.

Dachgradirung ist bey den Salzwerken eine Art Nebengradirung an den Gradirgebäuden, vermittelst welcher entweder in der Dachdornwand oder auf den Dächern derselben zugleich gradirt wird. Diese Gradirung ist nicht für regnerische Tage, sondern nur für heitere Witterung brauchbar, aber es wird die Sohle dadurch veredelt, da sie länger in der Luft geleitet wird, und die Dächer werden dauerhafter, weil sie durch die Sohle von der Fäulnis beschützt werden.

Dachholm ist bey den Gerüsten zu Feldgestängen ein Holz, welches oben die 2 Säulen, zwischen welchen die Schwingen gehen, miteinander verbindet.

Dachkehle entsteht, wenn ein Gebäude mit dessen Dach an ein anderes unter einem Winkel stößt. Solche Kehlen sind sehr sorgfältig vor dem Regen und Schneewasser zu verwahren, welches auf verschiedene Art geschieht: z. B. man legt eine Bohle auf den Kehlsparren, (das Stück Bauholz, welches den Grund der Dachkehle macht) oder setzt Hohlziegel in Kalk oder Gyps umgekehrt darauf, damit eine Rinne wird, die den Grund der Dachkehle ausmacht. Auf diese Rinne läßt man die Ziegel beyder Dächer als einen Abschnitt zugehen. Oder man hängt beyde Dächer so zusammen, daß man nur die Ziegel übereinander legt, welche alsdenn vermittelst einer Schwarte eine Rundung machen; dies nennt man gefalzte Dachkehlen. Es geschieht auch öfters, daß

daß man die Dachkehlen mit Eisenblech oder Bleytafeln ausfüttert oder mit Cement ausstreicht.

Dachlatte, s. Latte.

Dachkohle ist eine Art der Steinkohlen, die auch Schieferkohle heißt, und glänzend und im Anfühlen fett ist.

Dachmarder, ein Name des Hausmarders.

Dachmühle, eine leichte Hausmühle, die im Dach angebracht und durch den Wind oder ein Gewicht bewegt wird.

Dachrinne, lat. *Compluvium*, fr. *Chêneau*, ist bekanntermassen die am Ende oder Absturz des Dachs angebrachte, in das Gesicht fallende oder in Rinnleisten versteckte Rinne, wodurch das von den Dächern abfliesende Regenwasser aufgefangen und abgeleitet wird. Man macht sie von Holz, Stein, Bley, Kupfer, Eisen und Traß, und zu den erstern, die in Deutschland am üblichsten sind, werden Eichen, Kiefern, Fichten oder Tannen genommen. Die Figur der innern Höhlung ist entweder ein halber Cirkel, welcher am vortheilhaftesten ist, indem er am meisten in sich faßt, oder ein Viereck, auch wohl, wo das Wasser von zwey Dächern zusammenfliesset, ein Dreyeck. Dies faßt am wenigsten und ist auch aus dem Grunde nicht zu empfehlen, weil gemeiniglich das gute Holz von dem runden Baum aussen weggehauen, und die dreyeckigte Dachrinne aus dem schlechtesten Theil, nämlich dem Kern gemacht wird, da hingegen bey der halbrunden der Kern herausgehauen wird und das gute Holz bleibt. Die Weite der Dachrinnen wird theils durch die Fläche oder Basis des halben Daches, an welchem sie angebracht wird, theils durch ihre eigene Abhänge bestimmt. Auf einer großen Fläche sammelt sich mehr Wasser und sie erfordert eine grössere Weite der Rinne; eine stark abhängige Dachrinne

rinne schüttet das gesammelte Wasser schneller aus, und darf also insoferne enger seyn. Um zu bestimmen, welche Art von Dachrinnen den Vorzug habe, müssen die Kosten, die Dauer, die Beschaffenheit des Gebäudes u. d. g. in Anschlag gebracht werden. Steinerne Dachrinnen werden nur da angebracht, wo sie zwischen 2 Dächer zu stehen kommen und auf ganz steinernen Wänden oder Mauren ruhen. Eine dergleichen Rinne aus Sandsteinen kann mit der Verküttung u. d. g. wenn sie 70 Schuhe lang ist, auf 25 Gulden zu stehen kommen, und 100 bis 150 Jahre dauren. Ist sie von gebrannter Thonerde, so kostet sie mit Kütt und hölzernem Futteral bey hölzernen Gebäuden in dieser Länge 31 Gulden und dauert 60 bis 70 Jahr; bey steinernen 22 fl. und kann 100 Jahre dauren. Eine fichtene kostet gegen 15 Gulden und leistet 8 bis 12 Jahr Dienste, mit Theerfirnis, oder rother Oelfarbe überzogen, 15 bis 20 Jahre und kostet $2\frac{1}{2}$ Gulden weiter; eine eichene 25 Gulden und kann 30 bis 40 Jahre dauren. Die bleyerne mit hölzernem Futteral kostet bey einer Dauer von 98 Jahren 49 Gulden, nach welchem Zeitverlauf aber das Bley noch 30 Gulden werth seyn kann; eine kupferne, welche 100 bis 150 Jahre dauert, kommt auf 72 Gulden zu stehen und man hat noch gegen 30 Gulden am Werth. Von weißem Blech gemacht; kostet sie 36 Gulden und von schwarzem roth angestrichenen 34 Gulden. Die Dauer ist im ersten Fall 72, im andern 60 Jahre, und der Werth ist nach solcher Zeit unbeträchtlich. Von Traß kostet sie 30 Gulden und kann 60 bis 80 Jahre aushalten. Man hauet auch zuweilen bey großen Gebäuden die Rinnen in den steinernen Sims ein, damit sie darinnen verborgen sind, (wie sie denn bey ansehnlichen Gebäuden nicht gesehen werden dürfen,) aber man muß sie mit Kupfer

aus-

ausfüttern, oder die Theile mit Steinkütt zusammen fügen, damit nicht das Schneewasser durchfresse und dem Gebälke und Gemäuer Schaden bringe. Das Wasser wird aus der Dachrinne entweder gerade zu auf die Strasse ausgegossen, indem jene 6 bis 10 Fuß über das Gebäude hervorraget, auch wohl mit einem Drachenkopf gezieret wird, oder in einem Kessel am Ende der Rinne gesammelt und in einer Abfallröhre auf den Boden geleitet. Hölzerne Dachrinnen, besonders wenn sie mit Theer oder Oelfarbe überstrichen sind, gerathen leicht in Brand und sind schwer zu löschen, folglich bey entstehenden Feuersbrünsten sehr gefährlich.

Dachriß ist in der Baukunst derjenige Riß, welcher die obere Dachfläche eines Gebäudes vorvorstellt.

Dachrohr ist die eben angeführte Abfallröhre, die von der Dachrinne am Hause bis zum Boden herabgeht, und das Regen- und Schneewasser abführt. Es wird solche aus Bley, Kupfer oder verzinntem Eisenblech 2 bis $3\frac{1}{2}$ Zoll weit gemacht, und inwendig im Mauerwerk, oder aussen an demselben an der Ecke, auch wohl bey langen Gebäuden zugleich in der Mitte angebracht und mit eisernen Hacken an der Mauer bevestigt. Dieses Dachrohr hindert, daß die Vorübergehenden weder vom Wasser überschüttet, noch von den abfallenden Eiszapfen beschädigt werden, ingleichem daß das Pflaster der Strasse nicht so leicht ausgespühlet wird.

Dachschiftung ist eine Verbindung der Dachsparren mit den übrigen Theilen des Dachstuhls, daß alles genau zusammen passe. Bey den Walmendächern kommt der Fall vor, daß an die Grundsparren andere geschiftet werden müssen, und man nennt diese **Schiftsparren** und die Schiftung an einem Gradsparren **Gradschiftung**, an einen Kehlsparren **Kehlschiftung**.

tung. Die Schistung an der Dachseite heißt Dachabschistung, an der Walmenseite Walmenschistung.

Dachschindeln, s. Dach.

Dachspähne, Dachsplinden, sind 3 gute Finger breite, 13 bis 14 Zoll lange Spähne, die man aus Tannen- oder Eichenholz der Länge nach spaltet und da, wo 2 Dachziegel zusammenstossen, unterlegt, damit das darzwischen eindringende Wasser auf ihnen weiter fortfliesen kann. Sie werden bundweise verkauft, und in einem Bund sind gemeiniglich 200 Stücke.

Dachtraufe sind die vom untersten Rande des Dachs abfallende Regentropfen, aber auch der unterste Rand des Daches selbst heißt oft so, und die Ziegel, welche in dieser Reihe liegen, nennt man Dachtraufziegel. Von dem damit verbundenen Recht, s. Traufrecht.

Dachung. Das Dach selbst, oder die Art, es zu decken.

Dachwasserleitung ist die Salzwasserleitung unter den Dächern der Gradirgebäude, wodurch die Sohle auf die Gradirwände gelassen werden kann, um solche durch dieselbe zu gradiren.

Dachwurz, s. Hauslaub.

Dachs, lat. *Meles*, *Taxus*, fr. *Blaireau*, *Blereau*, *Grisard*, *Taisson*, ist ein bekanntes vierfüßiges Thier, in der Größe eines Bibers, mit starkem Leib, langen, zottigten Haaren von weißer, schwarzer und grauer Farbe vermischt, kurzen Ohren und kurzen Füßen, daran das Knie dergestalt gebogen ist, daß der Schenkel und das Bein einen scharfen Winkel machen und ihre Richtung beynahe horizontal ist, kurzem Schwanz, der blos aus langen zerstreuten Haaren zu bestehen scheint, länglichter Schnauze, Hundsnase und kleinen Augen. Er ist träge und miß-

trauisch und verbirgt sich in den dicksten Wäldern, wo er sich unterirdische Höhlen baut und in einem Theil derselben liegt, welcher Kessel heißt. Das Loch, welches zu dem Kessel führt, wird Dachsröhre genannt. Diese seine Wohnung verläßt er nur, wenn er zur Nachtzeit seine Nahrung sucht, und gräbt gemeiniglich verschiedene Röhren, welche im Kessel zusammenlaufen, so daß er auf mehrern Seiten aus und einkommen kann. Seine kurzen Füße, wovon die vordersten mit starken, langen Klauen versehen sind, machen ihm das Graben leicht, daher gräbt er sich ohne viele Schwierigkeit einen neuen Bau, wenn ihn der Fuchs, den es härter ankommt, durch stete Beunruhigung und Besudlung des vorigen Baues mit seiner stinkenden Losung denselben zu verlassen zwingt. Er nährt sich von Käfern, Würmern, Wurzeln, weisen Rüben und Eicheln, ist aber auch kein Verächter der jungen Hasen, Hühner, Eyer und des Fleisches überhaupt, wenn er solches bekommen kann. Um Martini ist er am stärksten und über den ganzen Leib mit Fett überdeckt, daher man ihn um diese Zeit zu fangen bemühet ist, aber so bald es zuwintert, kommt er nicht mehr aus seinem Bau und zehrt von eigenem Leibe, indem er unter dem Schwanz und über dem Weideloch ein besonderes Säugloch hat, in welches er seine Nase steckt. Diese Thiere ranzen am Ende des Novembers oder Anfang des Decembers, gehen 9 Wochen dick und setzen im Februar 3, 4 bis 5 Junge. Uebrigens unterscheidet man den **Schweinsdachs**, *Procbiri* und **Hundsdachs** *Chenin*, deren jener einen stärkern, gelblichten Kopf, kürzere Nase und gebogenes Gebiß, dieser einen weißen Kopf und Kehle und spitzig zulaufende Nase hat.

Die Dachse werden unter das kleine Weidwerk oder niedere Jagd gezählt. Man fängt sie entweder

des

des Nachts, da man ihnen, wenn man ihre Geschleife in der Nähe weis, aufpasset und sie hetzt, wobey aber die Hunde oft durch ihre spitzigen Klauen und Zähne verwundet werden, oder des Tages, da man sie durch Dachshunde ausspührt, und aus den Löchern treibt oder ausgräbt. Auch bedient man sich der Hauben, einem in den Röhren angebrachten Netze, oder auch der Schlagbäume, Eisen, Selbstgeschoße u. d. g. um sie lebendig oder tod zu bekommen. Es ist an diesen Thieren verschiedenes brauchbar. Das Fleisch wird von manchen genossen, ist aber wegen seines süßlichen Geschmacks nicht angenehm. Die Haut oder das Fell, welches so vest und dauerhaft ist, daß keine Nässe durchdringen kann, braucht man zu Ranzen, Jägertaschen, Hundshalsbändern, Gewehrüberzügen, und der Bauer bedeckt damit gerne das Kummet seiner Pferde; das Schmalz hat einen mediciniſchen Nutzen und dient auch, um bey Pferden weiße Haare an der Stelle der ausgerupften hervorzubringen, und aus den Haaren werden Pinsel für Maler und Vergulder gemacht. Aus seinem Hervorgang an Lichtmesse will man schliesen, daß keine sonderliche Winterkälte mehr bevorstehe, so wie man im Gegentheil aus seinem Zurückbleiben dieselbige noch vermuthet.

Dachshund, Dachsfinder, Dachskriecher, Dachsschliefer, Dächsel, lat. *Canis familiaris vertagus*, Linn. *Vestigator cunicularius*, fr. *Busset*, ist eine Abart des zahmen Hundes mit langem, schmalem Leib, kurzen Füßen, welcher gebraucht wird, den Dachs in seinem Bau aufzusuchen. Man hat sie schwarz, braun und bunt. Die krummbeinigten gehen lieber in die Geschleife und können länger unter der Erde aushalten, hingegen sind die mit geraden Schenkeln schneller über der Erde und hitziger gegen den Dachs.

Dactylus, s. Dattel.

Dadix, ein ägyptisches Maas, hält 4 antwerper Stop.

Däffen, kleine eiserne oder hölzerne Zapfen, womit man 2 oder mehrere Hölzer, die nebeneinander gelegt werden, zusammenhält und zu gleicher Steifigkeit miteinander verbindet. So werden z. B. in breiten Schleusen die Bodenhölzer durch Däffen miteinander verbunden.

Dämmen heißt einen Wasserausfluß verstopfen, s. Damm.

Dämpfen. Bey den **Vogelstellern** ist es so viel, als einen Vogel in einem finstern Behältnis aufbewahren, bis man ihn auf dem Vogelheerd braucht, damit er alsdenn desto stärker locke. In der **Tonkunst** heißt ein Instrument dämpfen, den Ton desselben mildern, z. B. bey der Violine durch den **Dämpfer**, *Sordino*.

Dämpfer, ein Werkzeug, die Lichter damit auszulöschen. Wenn in Kirchen ein an einem Stabe bevestigtes Horn darzu gebraucht wird, heißt es **Dämpfhorn**, Löschhorn.

Dämpfig heißen Pferde, die mit der Engbrüstigkeit behaftet sind.

Dänische Ackerakademie. Diese wurde von dem Hern Probst Lüders zu Glücksburg gestiftet, und A. 1762. vom Könige bestätiget. Es würde für unser Vorhaben zu weitläuftig seyn, von ihrer Geschichte und innern Einrichtung umständliche Nachricht zu ertheilen, man findet aber solche in der zu Flensburg 1767. herausgekommenen Erzählung und Geschichte der königl. dänischen Ackerakademie bis auf den Schluß des 1766 Jahrs, ingleichem in der ebendaselbst 1763. gedruckten Schrift: die königlich dänische Ackerakademie, wie sie nach ihrem Sinn, Art, Ordnung und Zweck entworfen worden.

Dänische Handlungskompagnien sind 4 hauptsächliche, die noch itzt floriren: 1) die Asiatische oder Ostindische. S. Asiatische Handlung. Sie ist 1616. errichtet worden und besteht nach den neuesten Einrichtungen aus 1600 Aktien, jede zu 375 Rthlr. Der Gewinn dieser Gesellschaft war ehedem ansehnlicher als itzt. 2) Die Afrikanische, welche erst 1775. bestätiget worden. Der Fond von 130000 Rthlrn. ist in 130 Aktien, jede zu 1000 Rthlr. vertheilt, und es sind der Kompagnie durch eine königliche Oktroy viele beträchtliche Freyheiten ertheilt worden. Von der Afrikanischen Handlung überhaupt, s. solchen Artickel. 3) Die allgemeine Handelskompagnie, welche 1747. gestiftet worden ist, hat zum Hauptzweck die Waaren der an der Ostsee gelegenen Länder nach Frankreich, Spanien, Portugal und Italien zu führen. Sie hat ein ausschliesendes Privilegium über den Handel nach Grönland und den dasigen Wallfischfang, und führt die Negers aus Guinea nach den königlichen Inseln in Amerika. Sie besteht aus 1000 Aktien, deren jede seit 1757. auf 500 Rthlr gesetzt ist. Ich finde auch, daß der Handel nach der Levante unter ihrer Aufsicht steht, zu dessen Beförderung 500 Aktien, jede zu 500 Rthlr. errichtet worden sind, und daran sie selbst 200 Aktien hat. 4) Eine oktroyrte Seeassekuranzkompagnie, deren Gewinn von 9 auf 10 gestiegen ist.

Ehedem gab es auch in Dännemark eine westindische, guineische, isländische und grönländische Kompagnie, die aber wieder aufgehoben worden sind.

Dänische Haare, eine Art schwärzlicher dänischer Wolle, die wegen ihrer Fettigkeit nicht so leicht eine Farbe annimmt. Man braucht sie in Tuchmanufakturen, zu den Leisten der Scharlach- auch wohl der grünen Tücher.

Däumlinge sind insgemein Ueberzüge über einen verwundeten Daumen aus Leder, Leinwand, Taffent u. s. w. auch heißen in einigen Gegenden die Kämme eines Kammrades also. Beym Berg- oder Mühlenbau versteht man darunter kleine Hölzer an den Pochstempeln, vermittelst deren die Daumen oder Hebarme an der Daumenwelle die Stengel in die Höhe heben.

Däzasie, eine Silbermünze in Persien von 5 Mamoudi, die nach dem Toman berechnet, auf 34¼ Kreuzer im 20 Gulden Fuß zu würdigen ist.

Daffent, s. Taffent.

Dagewarten heißt so viel als Tagdienste, Frohndienste thun. Dienstleute, welche wochentlich 4 mal dergleichen leisten mußten, hießen sonst die Dagewarter im Substantiv. Diese Benennung setzt die Leibeigenschaft voraus.

Daggert, eine Art von Schmeer, aus Post und Birkenöl bereitet, so dick wie Theer, womit die Russen ihre Juchten zubereiten, und ihnen den so bekannten Geruch mittheilen. Man hat ihn auswärts noch nicht völlig nachmachen können. Es dient dieser Daggert auch zur Wagenschmier und führt zuweilen den Namen Dagod.

Dahlmauren sind in Schweden Mauren um Gärten und Gehege, die von Bruchsteinen ohne Kalk von den **Dahlbauren**, die wenig Arbeit zu Hause haben und im Sommer in allen Provinzen herumziehen und sich gebrauchen lassen, sehr behend und künstlich angelegt werden.

Daidsu, d. i. Davidsbohnen. Eine japanische Frucht, die wie türkische Erbsen gestaltet ist und wie Lupinen wächst. Die Frucht steht bey den Japanern in grossem Ansehen, als welche aus ihrem Mehl eine Art Brey machen, die bey Zubereitung der Speisen die Stelle der Butter vertritt.

Dalle,

Dalle, ein französisches Handlungswort, welches das Mittelstück des Salm- oder Lachsfisches bedeutet, da hingegen die Kopfstücke Hures und die Schwanzstücke Queves heißen.

Damaras, Damavars, ein indianischer geblümter Seidenzeug, der unter die indianischen Armoisins gehört. Das Stück hält 7 bis 24 Ellen und ist $\frac{5}{16}$ bis $\frac{7}{16}$ breit.

Damascaffard heißt in Frankreich der falsche Damast, dessen Eintrag von Haaren, Floretseide, leinenem Garn, Wollen oder Baumwolle ist. Einige haben den Aufzug von Seide oder Floretseide und den Einschlag von Garn, andere beydes von Garn oder auch von Wolle. Die Breite ist 7, 8 bis 9 Sechzehntheils Ellen.

Damascener, damascirte Arbeit, ist die Bearbeitung des Eisens oder Stahls auf türkische Art, da man demselben nicht nur eine vorzügliche Härte, sondern auch ein gewässertes, flammiges Ansehen zu geben, auch goldene und silberne Figuren einzulegen weis. Diese Arbeit hat von der Stadt Damaskus den Namen, und Eisen und Stahl, welcher auf diese Art zubereitet worden, heißt **damascener Eisen und Stahl**, *Fer* ou *Acier de Damas*; die Arbeit oder Behandlung selbst wird **damasciren**, *damasquiner*, die **Damascirung**, *Damasquinerie*, *Damasquinure*, genannt. Der eigentliche damascener Stahl ist sehr fein und hart, und gleichwohl nicht so spröde, daß er davon springen könnte, vielmehr hält er Hieb, Schuß und die härteste Materie aus. Mit dergleichen Säbeln haut man in Eisen, ohne Scharten zu bekommen; die daraus verfertigten Röhre ziehen und schiesen die Kugeln und das Schrot sehr zusammen, und solche Kürasse sind leichter als die andern und schußfrey. Auch ist der damascener Stahl parfumirt und von einem guten Geruch.

ruch. Man hat allerley Muthmassungen, wodurch wohl die Türken demselbigen diese Härte, Feinheit und flammiges Ansehen geben, und es glaubten einige, der Stahl werde Winters in einer kalten Zugluft gehärtet, oder neunmal in frischem Gemsenblut abgelöscht; andere behaupteten, daß diese Eigenschaften von der Vermischung des Eisens und Stahls herrühren, welche man glühend zusammenwinde und nach allerley Richtungen durcheinander schweisse. Da aber keine Ungleichheit der Härte an dergleichen Arbeit zu bemerken ist, die doch aus der Verbindung zweyer in Ansehung der Härte so unähnlichen Dinge, als Stahl und Eisen, entstehen müßte, so sind andere darauf verfallen, die Türken, welche keine Stahlhütten, wie die Europäer hätten, seyen aus dieser Ursache genöthigt, allerley alten verbrauchten Stahl aus Ungarn und andern Gegenden aufzukaufen. Dieser im Feuer schon zum zweytenmal erweichte und abgelassene, wenigstens ungehärtete Stahl werde aus Noth aus einer Menge ungleich reifer Stücke zusammengeschweiset, davon die noch unreinen Adern sich mit den bessern vermischen, und die gebrochenen Wasserwogen vorstellen, so wie das öftere Ausschmieden und Schweisen das Zerspringen besser hindere, als wenn die Sache aus einem Stück Stahl gemacht wäre. Die Härte könne auch nicht von oben gedachter Härtung herrühren, indem sie vielmehr nur schwach gehärtet seyn müssen, weil solche Klingen dünn geschliffen krumm stehen bleiben, wenn man sie biegt, daher sie dick und schwer gemacht zu werden pflegen.

Indessen, ob man gleich die Art ihrer Bearbeitung zu Damaskus nicht mit Gewißheit bestimmen kann, so haben doch die Stahl- und Eisenfabrikanten in Deutschland angefangen, der Sache nachzuforschen, und **Peter Semmelpuß**, ein geschickter Klin-

Klingenschmied zu Solingen, war so glücklich, das damascener Eisen in ziemlicher Vollkommenheit nachzumachen, und man hat es in Solingen und zu Karlsbad in dieser Arbeit sehr weit gebracht, doch kommt sie der türkischen nicht ganz bey. Aus dieser Ursache ist auch der halbe Mond, oder das Zeichen von Sonne, Mond und Sternen nicht allemal ein Beweis, daß eine dergleichen Sache, z. B. eine Klinge zu Damaskus verfertiget worden sey. Die **türkischen Säbel** sind an der Spitze breit, nicht sehr lang, schwer in der Faust, von sehr dickem Rücken und kurzer Angel. Sie haben keinen Handbügel, sondern 2 Federn, die im Mundstück einschliesen. Die Klingen sind nicht biegsam, aber voll flammiger Verzierungen, welche bald nach der Länge, bald nach der Queere die Klinge durchlaufen und aus krausen Wellen, oft wie an gewässerten Seidenzeugen, bestehen. Diese Adern stecken nicht blos in der Oberfläche, sondern laufen durchweg, und werden für desto schöner gehalten, je kürzer sie sind. Man kann sie zwar abschleifen, aber immer durch Aezwasser wieder hervorbringen, weil sie gleichsam in die ganze Masse des Stahls eigewirkt sind. Die **nachgemachten Klingen** hingegen haben die Damascirung nur in der Oberfläche, und man giebt ihnen den Damast folgendergestalt: die vorher wohl polirte Klinge wird mit Kalkmehl abgerieben und dann mit Kalk, der auf der Hand mit Wasser wohl untereinander gerieben worden ist, hin und wieder flecken- und flammenweise berührt, dicker und dünner, welches man alsdenn an der Sonne oder am Feuer trocknen läßt. Hierauf wird Vitriol in Wasser aufgelöset darüber gestrichen, da denn die Theile, welche vom Kalk unberührt geblieben, oder nur schwach berührt worden sind, schwarz erscheinen, stark oder schwach. Nach einer kleinen Weile wäscht man alles

mit Wasser sauber ab, und das Damasciren ist geschehen. Es läßt sich auch das ausgegangene Wasser wieder sichtbar machen, wann man die Klinge mit Schmirgelpulver und Oel polirt, im Kalk wieder abreibt, hernach aber Citronensaft nimmt und Schusterschwärze, die aus Vitriol gemacht ist, darunter mischt, und die Klinge damit über und über benetzt, da denn die Flecken wieder hervorkommen. Zum Parfumiren nimmt man 8 Gran grauen Ambra, 6 Gran guten Bisam, 4 Gran unverfälschten Zibeth, reibt es mit Kandis in einem gläsernen Mörsel wohl untereinander ab, und thut hernach von dem ausgekochten Behenöl darzu, vermischt es wohl und hält die Klinge über ein gelindes Kohlenfeuer, welches nicht raucht, damit sie wohl erhitzt werde. Dann trägt man mit einem Schwamm die gedachte Mixtur auf, und zwar nur einmal, so bleibt der Geruch beständig darinnen. Das Gold und Silber wird durch Einschnitte, in welche Gold- und Silberdrat geklopft wird oder durch Aetzen der Klinge einverleibt.

Die Damascirung der Flinten- Pistolen- und Büchsenläufe geschieht auf mancherley Art. Man nimmt zu den Platinen eines solchen Laufs zugleich graues (hartes) und weißes (weiches) Eisen und Stahl, legt die dünnen Stangen dieser Metalle nach der Länge zusammen und windet sie nach dem Zusammenschweisen. Das gewundene Stück Metall wird wieder platt geschmiedet, zusammen geschlagen, von neuem gewunden und diese Arbeit einigemal wiederhohlt, ehe daraus eine Platine geschmiedet wird. Diese wird endlich, wie alle übrige Platinen, zusammengeschweiset und in ein Rohr verwandelt. Auf eine andere Art geschieht die Damascirung, wenn ein alter Flintenlauf mit seinem ausgeglühtem Drat umwickelt und dieser zusammengeschwei-

schweiset wird, da er aber wenigstens 20mal in die Glut gebracht werden muß, ehe er sich völlig zusammenschweisen läßt. Dieser Damast wird feiner. Ein anderer hingegen verdient kaum diesen Namen, da die Adern blos vermittelst einer Beize auf das Rohr gebracht werden.

Noch führe ich bey diesem Artickel an, daß die alten Damascenerklingen sehr wohl zu brauchen sind, allerley andere Eisen- und Stahlarbeit damit zu belegen. Sonderlich lassen sich die Plättmühlen zum Gold- und Silberdratplätten davon vortreflich machen, nur muß man sie allmählich heiß und nur so weit glühend werden lassen, daß es zur Goldfarbe kommt, und das Feuer nicht auf Asche, sondern auf gekochten und mit Wasser abgelöschten Gyps machen, sonst wird der Stahl im Schmieden voller Bläschen, springt ab und wird Hammerschlag.

Damascener Pflaumen, s. Pflaumen.

Damascener Trauben sind eine aus Damaskus zu uns nach Europa gebrachte Art sehr großer Trauben, die aus schwarzen, ovalrunden, großen Beeren besteht. Der Stock treibt starke Reben.

Damasquettes sind venetianische seidene Stoffe, mit welchen ein starker Handel nach der Levante getrieben wird, weil sie die Türken sehr stark gebrauchen. Das Stück hält insgemein 18 Ellen, und sie sind theils mit goldenen, theils mit seidenen Blumen durchwebt. Man hat sich in Lion vergeblich bemüht, sie nachzumachen.

Damasse, eine Art Leinwand, die in Flandern fabricirt wird, zum Tischzeug dient, und eben so große Blumen hat, als der Damast. Die Franzosen legen ihr den Namen von petit Venise bey. Auch ein seidener Stoff, der auf einer Seite dem Damast gleicht und auf der andern ganz glatt ist, heißt Damasse.

Da-

Damassin, eine Art Seidendamast mit goldenenen oder silbernen Blumen $\frac{11}{24}$ Ellen breit und über das Kreuz gewirkt.

Damaßirt, fr. *Damassé*, ist so viel, als nach Damastart gemacht, z. B. wenn Leinwand Blumen, Landschaften, u. d. g. Dinge vorstellt.

Damast, lat. *Pannus damascenus*, fr. *Damas*, ist ein Gewebe nach damascener Art, davon der Grund ein glänzender und geschlungener Satin- oder Atlasboden ist, welchem Blumen und Ranken vermittelst gezogener Arbeit und etwas über den Grund erhaben eingewirket werden. Schon die Babylonier sollen gewußt haben, Bilder und Blumen in seidene und leinene Zeuge einzuweben, von Damaskus aber ist es gewiß, daß die Damastarbeit daselbst vorzüglich getrieben wurde und davon den Namen hat. Die Seite des Damastes, auf welcher die Blumen und Ranken erhoben sind, heißt die rechte, die andere hingegen die umgekehrte Seite. Man hat übrigens seidene, leinene und wollene Damaste.

Die seidenen, welche eigentlich Damast heißen, unterscheiden sich durch den Atlaßgrund von den Stoffen, die einen Gros de tours ähnlichen Boden haben, und sind einfärbig oder vielfärbig. Zu den Blumen und Ranken nimmt man statt der abgesottenen Seide auch oft gezwirnte. Gemeiniglich sind die Stücke 60 bis 100 Ellen lang, und haben eine Breite von $\frac{3}{4}$ Ellen. Dieser Damast wird mit 5 Tritten und 10 Kämmen gearbeitet, und der Zug geschiehet durch Sempeln. Das Einlesen des Sempels wird auf einer besonders eingerichteten Einlesemaschine veranstaltet; es ist ein gekerbtes Bret. Man lieset in jede Kerbe so viel Sempelschnüre hinein, als in einem Quadrat der Patrone Fäden der Länge nach gezählet werden. Ist die Kerbe vollgezählt, so wird ein Scheidebret auf die

Schnüre

Schnüre gedeckt. Man schraubt sodenn das vorgehaltene Muster, welches mit seinen Linien auf die Sempelschnüre passen muß, mittelst eines andern Brets, durch zwey Schrauben veste, damit sich das Papier nicht verrückt. So viel Farben auf jeder Queerlinie stehen, so viel Bindfäden nimmt die Person in die Hand, und ziehet solche hinter die genommene Sempelschnüre hindurch, um die Latzen daraus zu machen. Nach eingelesenem Muster werden die Latzen in eine durchgezogene Queerschnur angebunden, sie dienen dem Ziehjungen zu Wegweisern. Die zu dieser Arbeit erforderlichen Stühle heißen Broschirstühle. Man hat oft in ein und eben der Linie verschiedene Schützen nöthig, weil jede Blumenstelle mit einem neuen Schützen unterzogen wird, daher denn auch auf diesen Stühlen blos Sempel und kleine Kegel anwendbar sind. Die schönsten seidenen Damaste werden in Italien, sonderlich in Venedig, Lucca und Genua verfertigt, und häufig in Rußland eingeführt, obgleich von dort auch viel rußischer und persischer Damast heraus kommt, der aber eigentlich nicht in Rußland gemacht wird, und an Farbe und Fasson dem italienischen nachstehen muß. Auch wird in Venedig eine Art fabricirt, die goldene und silberne oder lebendige seidene Blumen hat, und *Damasquette* genannt wird. In Frankreich, sonderlich in Lion und Tours werden ebenfalls viele Sorten Damast mit gestickten Figuren und Blumen, oder auch broschirt gewebt, und in **Meubles Damast**, der zu Tapeten, Vorhängen, Stuhlbeschlägen u. s. w. gebraucht wird, und **Kleiderdamast** unterschieden. Man hat dort auch **dreyfarbige Damaste**, ingleichem **Damassins**, die nach Art der venetianischen Damasquettes goldene und silberne Blumen haben, nicht weniger **halbseidenen Damast** (*Damas cafard*) dessen

Ein-

Einschlag von Floretseide, Haaren, leinenem Garn, Wolle oder Baumwolle ist. Der holländische Damast steht dem italienischen und französischen nach, und hat in den Figuren einen versteckten Gros de Tours oder Taffentgrund. In England und Deutschland werden Damaste verfertigt, die den französischen wenig nachgeben. Die italienischen, persischen und chinesischen Damaste kommen den europäischen nicht bey, werden aber doch als Meublesdamaste stark in Europa verführt, theils zu Schiffe nach England und Holland unter dem Namen indianischer, theils durch Karavanen nach Rußland, von da an sie moskovitische Damaste heißen. Sie sind breiter und wohlfeiler als die europäischen. Wenn der Damast, welcher zu Kleidern gebraucht wird, Flecken oder trübe Stellen bekommt, kann er auf folgende Art wieder hergestellt werden: man nimmt Regen- oder Schneewasser, die Hälfte von einer Ochsengalle, ein wenig gemeine Seife, und wäscht ihn damit, vermischt sodenn einen Löffel voll Honig mit dem Weißen von einem Ey, womit man ihn schmiert und darauf mangt, damit er seinen vorigen Glanz wieder bekommt, ohne an der Farbe etwas zu verliehren.

Der **leinene Damast**, figurirte oder **Damastleinwand**, fr. *Damassé*, *Petite Venise*, ist eine Nachahmung des seidenen und wird aus feinem leinenen Garn mit allen verlangten Figuren, als Wappen, Blumenkörben, Jägerey, verzogenen Namen u. d. g. zu Tisch- und Bettzeug u. d. g. gewebt. Man nennt dies auch **gezogene Arbeit**, weil man die Figuren durch den Zug, da diejenigen Fäden der Kette, die jene machen sollen, in jeder Stelle des Damasts in die Höhe gezogen werden, hervorbringt. Er ist entweder **ganz weiß** oder **bunt**. Letzterer kann in allen Farben gemacht werden, und

wird

wird gemeiniglich zu Tapezereyen und Bettvorhängen, ersterer hingegen zu Betttüberzügen und Tafelzeug ꝛc. gebraucht, und es heißt bey demselben auf der rechten Seite der dunkle Grund Atlaß, und die weißschielende Blume des Einschlags liegt tiefer, da sich indessen auf der linken Seite alles umkehrt, und die Blumen grau oder atlassen erscheinen und der Grund weiß aussieht, nachdem die Fäden des einen tiefer oder höher liegen und dem schiefen Blick zweyerley spielende Farben vorspiegeln. Der Damaststuhl erfordert wegen seiner Breite zween Menschen zum Durchschiesen, Treten und Anschlagen der Lade. An den Schaften sind 5 Kämme, jeder Arbeiter hat 5 Tritte, die Sperruthe ist 5 und der Schütze gegen 1 Elle lang. Am Hintertheile des Stuhls wird die Kette von einer Menge Garnschnüre, die durch ein Bret gehen und von bleyernen Ruthen herabgezogen werden, senkrecht durchschnitten. Diese Garnschnüre heißen der Harnisch, und derselbe bringt das blumichte Muster dadurch in den Zeug hinein, daß der Ziehjunge seine Ziehschnüre nach der Reihe niederzieht, da denn zugleich einige Harnischfäden, und mit diesen alle diejenige Kettenfäden in die Höhe gezogen werden, so von den Augen des Harnisches in die Höhe genommen sind, und es erhält die ganze Breite der Kette eine vierfache Zertheilung oder Durchkreuzung. Hierauf wirft der, welcher an der rechten Ecke des Stuhls sitzt, den Schützen zwischen die vielfach gespaltene Kette hindurch und dem Arbeiter an der linken Ecke in die Hand; beyde schlagen die Lade zugleich an, und letzterer wirft ersterm den Schützen wieder zu. Die 5 Schäfte des Kammes sind wie der Harnisch von rohem Garn, die Schäfte bleiben in ihrem Zustand, aber die Ziehschnüre müssen bey jedem neuen Muster mit neuen vertauscht und

nach

nach der Ordnung des Musters angeknüpft werden.

Es wird diese Damastleinwand an vielen Orten von den **Damastwebern** oder **Damastziehern** verfertigt, am allerfeinsten aber in Holland und Flandern, in Schlesien und vornämlich in der Oberlausitz. Man hat ehe nur in dem Dorfe Großschönau über tausend Weberstühle von ihnen gezählt. Man unscheidet die allerfeinste, mittelfeine und gemeine Sorte, und bey dem flandrischen Tafelzeug gedoppelt fein, superfein, mit Tafeln, gemein, Rosette, Yeux de perdrix, Grains d'orge, nach welcher Verschiedenheit, so wie auch der Beschaffenheit der Figuren sich denn die Preise richten, z. B. von sehr feinen Kaffeetüchern aus Seide und Leinen verfertigt, kann das Stück zuweilen 10 Thaler kosten.

Der **Wollendamast** ist eigentlich ein geblümter Kalmank, der Grund hat daher einen starken Körper, die Figuren aber sind atlasartig glatt. Wenn er einfärbig ist, wird er aus ungefärbter Wolle verfertigt, changirt er aber, so muß Kette und Einschlag von verschiedener Farbe seyn. Zum letztern kann auch Kameelgarn genommen werden, da er sich denn um so viel besser ausnimmt. Das Gestelle des Damaststuhls gleicht jedem Zeugmacherstuhl mit einem Kontremarsch, nur daß es wegen der vielen Schnüre des Harnisches etwas länger seyn muß.

Damastflor ist eine Art Flor, da in denselben damastartige Blumen gewebt werden. Der Stuhl ist wie bey anderm Flor, ausser daß noch ein Harnisch angebracht wird, worinnen die Kettenfäden nach den Regeln des Damasts eingelesen werden. Die Kette des Damastflors ist weich oder gekocht, um die Figur gut zu machen, der Einschlag aber besteht aus roher oder ungekochter Seide, damit der

Zeug

Zeug steif und dem wirklichen Flor ähnlich werde. Die Farbe ist gemeiniglich weiß, schwarz oder grau.

Damastpatrone. So wird das Musterpapier genannt, welches aus lauter kleinen Quadraten besteht, worein das Muster gezeichnet wird.

Dame heißt bey den Minirern die Erde, welche zwischen 2 gesprungenen Minen stehen gebieben ist. Auch die Erde, welche man bey Grabung der Kanäle von Distanz zu Distanz stehen läßt, um den Zulauf des Wassers zu hindern, führt diesen Namen. Beym hohen Ofen heißt ein maßiv gegossenes Eisen, welches einen Theil der Oefnung in der Fläche des Vordertheils, wodurch das geschmolzene Eisen seinen Abfluß in die Formen oder Rinnen erhält, verstopfet, ebenfalls Dame. Die lange Dame, eine Birn, s. Birn.

Damenkaffee ist ein neuerfundenes Getränke, halb aus süsen, halb aus bittern Mandeln statt der Kaffeebohnen bereitet.

Damhirsch, **Dannhirsch**, s. Tannhirsch.

Damis, s. Tamys.

Damm, **Agger**, fr. *Dique*, heißt überhaupt eine Erhöhung von Erde, Stein oder Holz, die eine beträchtliche Länge hat. Z. B. bey einem Gebäude suchten die Römer das Majestätische durch eine große Anlage und durch die Erhöhung desselben von dem Grunde zu erhalten, und diesen Damm, worauf das Gebäude gesetzt wurde, nannten sie **Agger**. Die erhöhte Strasse heißt der **Fahrdamm**; und eben so nennt man die Erhöhung, welche dem Wasser entgegen gesetzt wird, damit es nicht eindringen und das hinter demselben befindliche Land überschwemmen kann, einen **Damm** oder **Deich**, und die Länder, welche dadurch gesichert werden, **Marschländer**.

Solche Dämme, die in Flüssen bey vorzunehmenden Wasserwerken aufgeführt werden, um den Zufluß des Wassers so lange zu hemmen, bis man fertig ist, heißen **Fangdämme**; will man aber dadurch das Wasser vor einer Mühle oder Maschine aufschwellen, so führen sie den Namen **Wehr**, oder **Kistdämme**, und die dadurch erhaltene Wasserbehältnisse, **Teiche**.

Hier ist insonderheit die Rede von solchen Dämmen, welche wider die Ueberschwemmungen schützen sollen, und man kann an der Nothwendigkeit derselben um so weniger zweifeln, da diejenigen, welche in der Nachbarschaft des Meeres wohnen, denselbigen oft die Erhaltung ihrer Güter, ihrer Wohnungen und ihres Lebens zu danken haben; so wie im Gegentheil selbst solche, die an nicht sehr beträchtlichen Flüssen sich befinden, nicht selten in Ermangelung der Dämme ihre Wiesen und Felder überschwemmt und ihre Hofnungen vereitelt sehen müssen. Es ist daher die Anlegung und Erhaltung der Dämme ein Gegenstand, der die Aufmerksamkeit der Policey billig auf sich zieht. Doch ist auch auf der andern Seite, den Fall ausgenommen, da die Sicherheit der Menschen selbst davon abhängt, erst zu überlegen, ob die kostbare Errichtung eines Damms einen proportionirten Vortheil bringe und der Aufwand bey Erbauung und Erhaltung desselben mit der Größe des dadurch geschützten Landes, der mehrern oder mindern Gefahr der Ueberschwemmung und dem Schaden, den dieselbe anrichtet, genau zu berechnen. Ich fange von dem Damm oder Deich an, der den Meeren und Seen entgegen gesetzt wird. Er hat drey wesentliche Stücke, die **Kappe, Kamm** oder **Krone**, d. i. die oberste Breite desselben, die **innere Doßirung**, d. i. die Abdachung gegen die Landseite zu, die den Rückenhalt aus-

ausmacht, und die äussere Doßirung oder die Abdachung gegen die Wasserseite, welche die Gewalt der Wellen schwächt und das Einspühlen verhütet. Auf die Breite der Kappe kommt größtentheils die Stärke des Dammes an, da die Wellen die größte Gewalt gegen dieselbe verüben. Ihre Höhe muß wenigstens einen, gemeiniglich aber zwey Schuh über das höchste Wasser betragen, das man sich denken kann, und von welchem Nachrichten oder die Aussagen alter Leute Meldung thun. Die Doßirung gegen die Landseite ist der Rückenpfeiler, damit die Kappe nicht durch ihre eigene Schwere herabstürze. Die Erfahrung lehrt, daß aufgeschüttete Erde und Sand unter einem Winkel von 45 Graden anfängt stille zu liegen. Wenn also der Damm auf einem vesten Boden liegt, das Mayfeld oder die Erdfläche, worauf er angelegt ist, sich hinter ihm erhöht, die Dammerde von guter Art ist, und kein zusammenlaufendes Gewässer hinter dem Damm zu besorgen, auch weder Strom noch allzuheftige Wellen ihn von vorne anfallen, so muß die Grundlinie so groß als die Höhe seyn, als in welchem Fall die Doßirung 45 Grade hat. Fehlt es aber an einem oder mehrern dieser Stücke, so muß man an der Doßirung zugeben, und die Grundlinie allenfalls bis auf 2 Fuß gegen 1 Fuß Höhe verlängern. Die Doßirung an der Wasserseite muß auch da, wo keine weitere Gewalt sich gegen den Damm wagt und derselbe nicht über 6 Fuß hoch ist, allerwenigstens das Verhältnis der Grundlinie zur Höhe, wie 2 zu 1 haben; hingegen wenn man Stromstriche und Wellenschlag zu befürchten hat, darf man bey derbem und thonichtem Erdreich das Verhältnis wie 3 zu 1 und bey losem und brüchigem wie 4 zu 1 setzen.

Bey dem allem würde der Damm durch seine ungeheure Last nach und nach das Ufer in die Fluth hineinschieben und endlich versinken, wann er kein **Vorland** hätte. Dieses widersteht nicht nur den heftigsten Bewegungen des Wassers von Grund aus, sondern ist auch als ein Gegengewicht zu betrachten. Es ist daher natürlich, daß man den Damm in einer hinlänglichen Entfernung vom Ufer anlegen und also hinlängliches Vorland gewinnen, ingleichem daß man auf die Erhaltung desselben bedacht seyn muß, damit es nicht durchs Wasser ausgefressen werde; deßwegen giebt man ihm nicht nur selbst eine Doßirung, sondern bevestiget es auch, im Fall es sich in Schartufer verwandelt, durch **Schutz- und Fangbuhnen**, ja man legt lieber gar eine **Treibbuhne** vor, wenn der Deich sein Vorland verlohren hat; und jene zu schwach seyn sollten, Vorland zu verschaffen. Es geschieht aber auch zuweilen, daß das Vorland einen ansehnlichen Zuwachs erhält, welchen man vor dem Hauptdamm mit einer neuen Deichlinie bewallet, und dann heißt gedachter Hauptdeich, den man doch um des Grases und der mehrern Sicherheit willen stehen läßt, **Schlafdeich**. Hinter demselben wird im Gegentheil ein neuer Hauptdamm aufgeschüttet, wenn der vorige in Gefahr ist zu stürzen, und er führt ebenfalls den Namen Schlafdeich, so lange der alte noch stehet. Doch rathen andere, daß man lieber diesen zur Abschrägung des Ufers und Errichtung des Hauptdeiches anwende, als stehen lasse.

Wenn ein Damm verfertigt werden soll, so muß vor allen Dingen das ganze Ufer genau aufgenommen und die **Deich- oder Dammlinie** bestimmt werden. Man wählet darzu, so viel es möglich ist, die gerade Linie, weil sie weniger Kosten erfordert, und hütet sich vor allzuspitzig hervorspringenden

Win-

Winkeln, weil selbige den Aufwand vergrößern und doch wenig Land bedeichen. Wo man vorrücken muß, vergißt man nicht, daß die Cirkellinie und nächst dieser das Quadrat mit der kürzesten Linie die möglichst größte Fläche in sich schliesen. Die Moräste und Grundwasser läßt man so viel möglich vor dem Damm liegen, so wie man denselben auch von den am meisten einwärts gebogenen Ufern entfernt. Der Damm soll hinter sich kein abschüßiges Land haben, hingegen wenn es sich erhebt, so ist der Widerstand desto stärker. Auch weicht man gerne dem schlechten Grund und Boden aus, der nicht vermögend ist, den Damm zu tragen. Der Streichlinie des gewöhnlich heftigsten Sturms setzt man nicht gerne eine gerade, noch weniger eine einwärts gebogene Linie entgegen, und bringt lieber die Deichlinie in einen auswärts gehenden Bogen, und giebt ihr auch da die stärkste Abdachung.

Auf die Bestimmung der Dammlinie folgt die des **Bestecks**, d. i. des Profils, welches der Deich nach Maasgabe des Orts, wo er sich hinzieht, besitzen muß. Da das Wasser allezeit eine horizontale Fläche macht, so ist es begreiflich, daß der Damm an einem höhern Ort von seiner eigenen Höhe etwas verliehren darf, hingegen an einem niedrigern zusetzen muß. Daher fällt auch das Besteck in Ansehung der Höhe verschiedentlich aus; genug, wenn der Damm 2 Schuh über das höchste Wasser hervorragt, das man zu besorgen hat.

Die **Breite** der Kappe richtet sich nebst der Stärke auch nach dem Gebrauch, den man in Ansehung des Reitens oder Fahrens davon machen will und kann bey niedrigen Dämmen, die nicht über 6 Fuß Höhe haben, 4 bis 6 Schuhe betragen, aber bey höhern Deichen, wo man theils um der Passage willen, theils zur Zeit der Noth, mit Wagen auf der

Kappe fahren soll, ist eine Breite nöthig, auf welcher zween Wägen einander ausweichen können. Von der äussern und innern Abdachung ist vorhin schon gehandelt worden, und ich setze nur noch dieses hinzu, daß man sich, wenn man für nöthig findet, den Deich hinterwärts zu verstärken, mit Vortheil eines Banquets bedienen kann, d. i. einer Art von Anbau, der nicht die ganze Höhe des Damms, sondern oben einen Abschnitt hat und den Damm, an welchem er liegt, bevestigt.

Bey der Errichtung des Dammes selbst kommt es hauptsächlich auf die Beschaffenheit der Erde an, und der Thon, welcher das Wasser nicht sehr an sich zieht, schwer ist und sich genau zusammenschliesset, hat den Vorzug, besonders wenn er mit Sande untermengt ist. Hingegen taugt Torf und Morast, ingleichem grober Sand, der das Wasser durchfliesen läßt, darzu am allerwenigsten. Allein man hat nicht immer die Wahl, besonders in sandigen Gegenden, und die Kosten würden oft unermeßlich seyn, von weiten Orten her gute Erde herbeyzuführen. Man hilft sich daher in solchem Fall so gut man kann, und da die sonst gewöhnliche Art, den Kern des Dammes von Sand und die äussern Theile von guter Erde zu machen, um deßwillen mißlich scheint, weil die Fluth durch die Grundfläche leicht in den Sand eindringen und verursachen kann, daß der flüßig gemachte Sand durch seine Last endlich hinterwärts durchbreche und die eine Abdachung sprenge, so hat Hr. Rath Silberschlag gerathen, die gute Deicherde hinten und den Sand vorwärts anzubringen, weil auf diese Art das Dossement, wenn es auch verlohren geht, leichter wieder hergestellt werden kann, als wenn man die Kappe aufbrechen und den innern Raum wieder mit Sande ausfüllen muß, und weil die bedeckte sandige Hälfte stark genug ist, den Wind-

Windstoß und Wellenschlag abzuhalten, die gute Erde aber, die hinten einen undurchdringlichen Körper macht, den Damm vor dem Durchfliesen verwahrt.

Doch ich komme nun auf die Arbeit am Damm selbst. Wenn die nöthigen Voranstalten getroffen sind, hier das Ufer bevestigt, dort für den Anwachs gesorgt, da eine Erdlücke zugefüllt, dort das Binnenwasser, welches innerhalb des Dammes sich befindet, abgeleitet ist, so sticht man das Mayfeld oder Lager des Deichs aus, die Rasen werden bey Seite gelegt und das entblößte Erdreich auf einen Fuß tief umgegraben, damit sich die Füllerde desto besser mit dem mürben Grund verbinde. Es versteht sich, daß man tiefer graben muß, wo man keinen guten Grund findet, auf welchen man den Damm sicher setzen kann. Dieses Lager ist jederzeit so breit als die Rinne der beyden Doßirungen zusammen genommen. Nun werden den Arbeitern die Gegenden angewiesen, wo sie die Füllerde hernehmen sollen, und zwar nimmt man die am weitesten entfernte gerne zuerst, damit man, wenn der Damm höher und also die Schwierigkeit größer wird, wenigstens nicht so weit nach der Erden fahren dürfe. Man schüttet die Erde gerne nach schiefen Flächen auf, denn wenn es in horizontalen geschieht, so könnte eine Lage lockerer Erde zufälligerweise durch den ganzen Deich laufen und einen Wasserdurchbruch verursachen, der aber leichter vermieden wird, wenn die nach schrägen Linien auf einander gesetzten Lagen sich decken. Wenn das entfernte Erdreich nach und nach herbeygeführt worden ist, so kommt nun die Reihe an die Deichgruben oder Pitten. Man gräbt nämlich in der Nähe des Deichs die Erde so heraus, daß man vor demselben eine unberührte Berme oder Absatz lasse, der nach Beschaffenheit

der Sachen 3 auch wohl 12 Ruthen breit seyn muß, auch alle 10 Ruthen zwischen den Deichgräben ein Steg von Erde stehen bleibe, damit nicht eine offenbare Wasserlacke vor dem Deich erfolge, ingleichem daß genugsame Erde zwischen dem Wasser, wider welches der Deich schützen soll, und den Deichgruben gelassen werde, um die Gewalt der Wellen gleich anfangs etwas zu hemmen, und dem **Schlick**, den das Wasser nach und nach herbey führt und die Gräben damit wieder ausfüllt, zur Vormauer zu dienen, damit er nicht aufs neue vom Wasser weggespühlet werden könne. Man siehet hieraus, daß die Deichgraben vor dem Deich gegen das Wasser zu geführt werden, hinter demselben thut man es nicht gerne, um Grundbrüche zu verhüten. Muß es seyn, weil man sonst keine gute Füllerde haben kann, so wählt man die höchsten Gegenden, läßt nie über 2 Fuß tief ausgraben, und sieht darauf, daß dem Deich eine genugsame Berme verbleibe.

Wann nun der Deich seine hinlängliche Höhe und Größe nach seinem ihm bestimmten Besteck hat, welches ihm genau zu geben, Stangen aufgerichtet und Stricke daran bevestigt werden, durch deren Anspannung die Abdachung gemessen werden kann, so folgt die **Deichbedeckung.** Diese ist um deßwillen nöthig, damit nicht der Damm durch Fluth und Wellenschlag, nasse und trockene Jahre sich immer vermindere, und hat bey Stromdeichen keine sonderliche Schwierigkeit. Man bedeckt sie mit Soden oder Rasen, auch kann man sie um mehrerer Sicherheit und Nutzbarkeit willen mit Korbweiden bespicken und ihnen dadurch einen unüberwindlichen Panzer anlegen. Aber bey den Seedämmen verstattet das salzigte Meerwasser weder Rasen noch Anbau der Weidenreiser. Daher muß man kostbarere Mittel wählen, dem Einsturz der Deiche zuvorzukommen.

men. Einige beholzen den Deichfuß, aber dies dauert über 20 Jahre nicht, andere bepflastern ihn mit Steinen, welche durch vorgeschlagene Pfähle bevestigt werden, und dies dauert länger, ist aber sehr kostbar, noch andere nehmen ihre Zuflucht zu einem Strohdache, an welchem sich die Wellen leicht brechen, und die, wenn die Schoben verkehrt aufgelegt werden, so daß die Sturzenden aufwärts stehen, Schlick fangen und durch denselben dauerhafter werden, als sie ihrer Natur nach, ohne Bekleidung sind.

Da an der Erhaltung eines solchen Dammes unendlich viel gelegen ist, so werden jährliche Deichschauen angestellt, bey welchen man insonderheit nachzusehen hat: ob der Deich die gehörige Höhe, habe, oder über die höchste Fluth, die man an hin und wieder eingeschlagenen Pfählen (**Pegeln**) bemerkt, hervorrage; ob die Bedeckung und innere und äussere Abdachung ihre Richtigkeit habe, oder ein Schartdeich (der die Abdachung verlohren hat,) angetroffen werde? ob der Deich das benöthigte Vorland habe? oben das **Binnenland** (innerhalb des Damms) höher oder niedriger als das Vorland liege? ob Kölke, ingleichem ob Schartufer vorhanden seyen? welche Beschaffenheit die **Sielen** (Deichschleusen, wodurch das Binnenwasser ins Vorwasser abgeleitet wird) haben? ob das, was bey der vorigen Deichschau angeordnet war, befolgt worden, jeder dabey seine Pflicht thue, alle Geräthschaften bey der Hand seyen, um im Fall der Noth dem Deich zu Hülfe zu kommen u. d. g. m. Allein aller Sorgfalt angeachtet geschiehet es gleichwohl, daß ein Damm zuweilen leidet, und dann hat man alle Kräften anzuwenden, um Vertheidigungsanstalten zu treffen, und dem Durchbruch und der Ueberströmung des Deichs zu wehren. Ein

wichtiger Schaden ist, wenn an der innern Abdachung lecke Stellen entstehen, von denen das Wasser herabflieset, besonders wenn es trübe ist und also eine Kummunikation mit dem äussern Wasser verräth. Man hat alsdann genug zu thun, daß man durch Verstopfen, gegendeichen, eingeschlagene Pfähle und Bretter, und wohl noch stärkere Bevestigungen dem Einbruch des Wassers oder gar dem Untergang des Dammes wehre, bis nach geendigtem Sturm der Schade aus dem Grunde gebessert werden kann. Ein anderer gefährlicher Umstand ist die Senkung der innern Doßirung, welche sich leicht zutragen kann, wenn in der Gegend des Damms sich binnenwärts eine große Bracke Morast oder Kolk befindet. Man darf alsdenn nicht warten, bis es so weit kommt, daß die Last des innern Dossements den Fuß in die Brake hineinschiebet und den Anfang macht, sich von dem Deich loszureißen, sondern man muß eilen, Rammbretter dicht hintereinander vor die innere Berme mit Handrammen einzuschlagen, hinter diesen bretterreihen Pfähle einzustossen, die wohl miteinander verbunden werden, und die gesunkene Doßirung wieder herzustellen. Für den Verlust der äussern Doßirung und des Vorlandes ist während dem Sturm kein Rettungsmittel, man muß ihn geduldig geschehen und sich an der innern Verstärkung des Deichs begnügen lassen. Wenn die Sielen ausreissen, kann man gleichfalls wenig Gegenanstalten treffen, der Deich geht zu Grunde.

Es folgt endlich der fürchterliche Kappensturz. Wenn die halbe Welle sich über die Kappe wirft, so ist in kurzem bey ermangelnder Gegenwehr der ganze Damm verlohren. Man muß also frühzeitig zu beyden Seiten der gefährlichen Stelle eine doppelte Reihe Pfähle auf den Abdachungen einschlagen, darzwischen Bohlen einschieben, den Zwischen=

schenraum mit Erde oder Mist ausstampfen, und wann die Noth sich schnell vermehrt, zuletzt Faschinen aufheften, um die Füllung schneller zu vollenden. In dergleichen Nothfällen arbeitet man Tag und Nacht mit beständig abgewechselter junger und beherzter Mannschaft ohne Ansehen der Person und des Standes; und wenn alles versaget, so reißt endlich die Fluth den Deich nieder, die Kappe stürzt ein, das Wasser überschwemmt gleich einer Sündfluth das Land, und die Arbeiter sind glücklich, wenn sie sich auf Höhen retten können. Haben aber die Gegenanstalten einen glücklichen Erfolg gehabt, so versteht es sich von selbst, daß man nach verlaufener Fluth alles Schadhafte oder Geflickte aus dem Grunde wieder herstellen muß.

Weit leichter sind die Dämme gemacht, welche man einem Fluß entgegen setzet. Man läßt Bäume, so wie sie mit Aesten und Wurzeln gewachsen sind, an dem Ort ins Wasser, wo der Damm gemacht werden soll, und bevestigt sie, wenn es nöthig ist, am Ufer mit Seilen und im Wasser mit Ankern. Darauf wirft man so viel Steine auf die Bäume hinab, bis man versichert ist, daß sie der Strom nicht mehr wegführen kann. Um aber die Steine so zu verbinden, daß das Wasser zwischen ihnen nicht durchdringen kann, bewickelt man sie vorher mit Pferdemist, oder man schüttet sogleich eine hinlängliche Menge Rasen, auch allenfalls nur Erde darauf, von der zwar der Strom das meiste wegführen, aber doch das zurücke lassen wird, was zwischen die Steine zu liegen kommt. Triebsand wird für noch besser als Erde gehalten. Nun werden die Anker im Wasser und die Seile am Ufer, als nicht mehr nöthig, losgemacht, und die Arbeit wird so lange schichtenweise fortgesetzt, bis das Werk ungefähr die Höhe des Wassers erreicht hat. Sollten

ten etwa, weil die Zweige der Bäume nicht genugsame Verbindung hatten, einige Lücken entstanden seyn, so füllt man sie noch vorher mit kleinern Bäumen oder Aesten aus, und auf die schon beschriebene Art auf. Nun kann man das übrige so wohl in der Mitte als an beyden Seiten des Damms mit Erde weiter überschütten, und wenn die Dicke des Damms der Gewalt des Stromes proportionirt ist, so wird weder Wasser noch Eis etwas dargegen ausrichten.

Ehe ich diesen Artickel schliese, wird es nöthig seyn, noch einige Ausdrücke, die mit dem Wort Damm oder Deich zusammengesetzt sind, zu erklären.

Sommerdeiche sind solche Dämme, welche bestimmt sind, nur die jähen Sommerfluthen von denen an Wassern gelegenen Wiesen abzuhalten, der Winterfluth aber, um den damit verbundenen Schlamm zu nutzen, den Uebergang frey lassen. Sie müssen also eine diesen beyden Absichten proportionirte Höhe haben, ihre Kappe ist höchstens 4 Fuß breit, das Dossement gegen die Wasserseite verhält sich zur Höhe allenfalls wie 2 zu 1, hingegen die innere Doßirung muß desto stärker seyn, damit das Winterwasser keine Kölke aushebe, sondern sich gemächlich in die Wiesen ergiese.

Kaideiche sind Vordeiche, die man gegen die See aufwirft, damit man nicht durch die tägliche Ebbe und Fluth an Verfertigung oder Ergänzung der Hauptdeiche verhindert werde. Die Erde sticht man aus einem Graben hinter dem Kaideiche aus, und das übrige nimmt man von der auswendigen Seite. Diese Graben können nachher zur Ableitung des hie und da zusammengelaufenen Wassers dienen. Er wird einige Fuß höher gemacht, als die gewöhnliche Springfluth steigt, die Kappe ist 2 bis 3 Fuß, das äussere Dossement verhält

hält sich zur Höhe wie 1 zu $1\frac{2}{3}$ und die Ausladung des innern ist der Höhe gleich. Die Berme zu beyden Seiten wird 3, 4, 5 und mehr Fuß gemacht, und gegen den Wellenschlag wird der Deich mit Rasen bedeckt. Wenn der Hauptdeich fertig ist, läßt man ihn wieder eingehen, oder bedient sich seiner als eines Schlickfängers, und macht hin und wieder einige Oeffnungen darein, wodurch das Wasser, wenn es geschlickt hat, gemächlich wieder ablaufen kann.

Nothdeiche werden nur vor gefährliche Stellen gezogen, damit das Wasser nicht durchbrechen und die Arbeit hindern kann. Man macht sie in Form eines Bogens, damit sie desto mehr Widerstand thun können, und reißt sie weg, wenn die Arbeit vorbey ist. Sie beobachten nicht die Linie des Hauptdeiches, sondern werden nur an gefährlichen Orten angebracht, haben weder Graben, noch Berme, noch Bekleidung, und unterscheiden sich dadurch vom Kaideiche.

Qualmdeich, Deichschloß, ist ein Nothdeich, der um eine Brake oder Kolk herum geführt wird, und sich an den Hauptdeich anschlieset. Seine Absicht ist, den Austritt des aus dem Grunde hinter dem Deich hervorbrechenden Drängwassers zu verhüten.

Binnendeich ist ein Damm hinter dem Hauptdeich, um auf dieser Seite Ueberschwemmungen zu verhüten, sie mögen aus dem Deichbruch oder aus dem Ablauf des Schnee- und Regenwassers entstehen. Man legt sie gerne zwischen zwey Anhöhen an, und kettet sie dadurch zusammeu. Sie werden also auch mit Vortheil an solchen Stellen, wo man dem Hauptdeiche nicht recht trauen darf, rechts und links von Hauptdeiche an bis zu einer Anhöhe geführt, oder in deren Ermanglung mit einem Queerdeiche verbunden, damit wenigstens das Land hinter ihnen gesi-

gesichert werde, wenn auch im unglücklichen Fall das Wasser zwischen ihnen einbrechen sollte.

Grodendeiche sind solche, die ein hohes Vorland besitzen, daß sie nur bey hohen Fluthen von dem Wasser bespühlet werden können. Sie sind also sicherer, werden leichter errichtet und unterhalten, und dürfen nicht immer im Wasser liegen, sondern trocknen wieder ab. Von dieser Art sind die meisten Stromdeiche. Zuweilen führen diesen Namen auch solche Deiche, die in der Kappe eine mit Fleiß angebrachte Lücke haben, damit man einen Theil des Wassers freywillig ins Land eintreten lassen und der Aufschwellung Luft machen könne. Es läßt sich aber manches wider ihre Brauchbarkeit und Unschädlichkeit einwenden.

Von Dämmen, die in Morästen angelegt werden, s. Morast, und von Dämmen überhaupt, praktische Anleitung zum Deich- Siel- und Schlengenbau von Hunrichs, 2 Theile Bremen 1771. 8.

Da die Dämme in solchen Gegenden, die am Meer oder an reißenden Strömen liegen von solcher Wichtigkeit sind, so machen sie auch dort ein wichtiges Stück der Landespolicey aus, und man findet in manchen Ländern eigene Kollegien, die die Aufsicht darüber führen und fleißige Untersuchung anstellen müssen. Die Provinz Holland hat 6 solche Kollegia, deren jedes aus einem Deichgräfen und einigen Räthen oder Heemraden besteht. In Seeland ist das Deichkollegium noch ansehnlicher und heißt: die Staaten von Walcheren. Es kommt aber bey der Aufsicht der Obrigkeit über das Dammwesen hauptsächlich auf fleißige Besichtigung der Dämme, Anstellung und genaue Beobachtung der Dammbedienten, Ausschlagung der nöthigen Kosten, Fuhren und Arbeiten, zeitige Herbeyschaffung solcher Dinge, die man im Nothfall haben muß, schleunige Hülfe

in

in Gefahr und Ausbesserung des Schadhaften, gute Ordnuyg bey Vertheidigung des Damms gegen die Fluthen u. d. g. m. an.

Damm heißt ferner 1) bey den Bergwerken eine doppelte von Holz gezimmerte und innen mit gestampften Letten ausgefüllte Wand, um das Grundwasser abzuhalten, damit es nicht durchs Eindringen die Arbeiter hindere. 2) Bey den Salzwerken ist es eine hölzerne und hinten mit Letten verwahrte Wand, welche in den Kammern des Salzgebürges angebracht wird, damit das darein geleitete süse Wasser, welches das Salz auflösen soll, nicht vor der Zeit durch die an den Kammern befindlichen Stollen abfliese. 3) Bey den Fischereyen ist der Damm die Erhöhung, welche den Abfluß des Wassers hindert. Sie kann von Steinen, Holz oder Erden seyn, s. Fischteich. 4) Bey den Orgeln sind Dämme an den Ventilen angebracht, die den Wind aufhalten, daß er nur da eindringe, wo und so lange mans haben will.

Dammerde ist in den Steinbrüchen die Erde, welche man zuerst antrift, ehe man auf die Steine kommt, und also vorher wegräumen muß, daher sie auch **Abraum** genannt wird. Man pflegt ordentlicher Weise nicht mehr abzuräumen, als die Quantität Steine erfordert, die man für selbiges Jahr haben will, theils weil es die Sparsamkeit so fordert, theils weil die bedeckten Steine sich im Winter besser erhalten, als die von der Dammerde entblößten. Doch hat dieses seine Ausnahmen, wenn der Steinbruch zu einer ziemlichen Größe gekommen, oder das Gestein von der Art ist, daß ihm die Kälte wenig schaden kann, z. B. Kiesel, Schiefer, Marmor, Alabaster. Dammerde wird auch die Erde genannt, welche zu Verfertigung eines Dam-

Dammes bestimmt ist, ingleichem die obere fruchtbare Erde in Gärten und Aeckern.

Dammhirsch, s. Tannhirsch.

Dammgeld, fr. *Calciage*, *Cauciage*, und in den Niederlanden *Caverage*, die Auflage zu Unterhaltung der Dämme.

Dammgrube ist eine Grube vor dem Giesofen der Glockengieser, darinnen die Form großer Glocken aufgerichtet wird.

Dammläufer, holl. **Dammlooper**, fr. *Damelopre*, sind Fahrzeuge, deren man sich auf den Kanälen zwischen den Dämmen und auf andern Wassern im Lande bedient.

Dammmeister ist der, welcher der Arbeit an einem Damm vorgesetzt ist.

Dammpfähle sind runde Pfähle, deren man sich bey Dämmen zu unterschiedenen Absichten bedient. Sie kommen entweder vor die Dämme zu Beschützung derselben, oder in und unter die Dämme zu mehrerer Vestigkeit und Verbindung mit dem Grunde, oder auf die Dämme, welche befahren werden, statt der Geländer und Ausweichsteine, oder sie werden als Merkzeichen in die Dämme geschlagen, damit man sehen könne, wie weit ein jeder den Damm auf seine Kosten zu erhalten hat. In dem leztern Fall heißen sie auch Dammstöcke. Nach der Absicht, worzu man sie braucht, muß auch ihre Länge, Stärke, Holzart und Tiefe, die sie im Grunde haben müssen, bestimmt werden.

Dammplanken sind beym Bergbau eichene Pfähle 3 bis 4 Fuß lang, 3 bis 4 Zoll dick und 8 bis 10 Zoll breit, die man in den Schächten horizontal ins Gebürge treibt, wo man losen Grund und Brüche zu besorgen hat.

Dammstosen ist in der Bergwerkssprache so viel, als einen Damm vorrichten, der die Wasser aufhält.

Damm-

Dammtheiler. Dadurch werden die Personen verstanden, welche angestellt sind, einem jeden seinen Antheil an dem Damm anzuweisen.

Dammwasser, das Wasser, welches hinter den Dämmen hervorbricht.

Dampf, Dämpfigkeit. Dieses Wort bezeichnet oft eine gewisse Krankheit, nämlich Engbrüstigkeit, Keichen, schweres Athemhohlen, und hat seinen Ursprung vermuthlich von **Dämmen**, beengen, einschränken. Bey den **Pferden**, welche diese Krankheit haben, ist der Athem kurz, und wenn sie arbeiten oder sich bewegen, äusserst beschwerlich. Man hört sie oft und unterbrochen Athem hohlen, zuweilen mit Husten verbunden, und die Lunge zieht die Luft wieder ein, ehe sie den Athem ganz ausgestossen hat. Ein höherer Grad dieser Krankheit heißt Herzschlächtigkeit. Es setzt dieses Uebel eine große Menge Schleims in der Lunge voraus, und hat verschiedene Ursachen, z. B. Vollblütigkeit, anhaltende feuchte Luft, Erkältung, schlechte und staubigte Nahrung, die Veränderung eines warmen Landes mit einem kältern Himmelsstrich, und das Alter der Pferde selbst, denn in ihrer Jugend sind sie solcher Krankheit nicht so sehr ausgesetzt. Hr. von Garsault versichert, aus langer Erfahrung gewiß zu seyn, daß die Dämpfigkeit nicht unter die Erbkrankheiten gehöre.

Bey der Kur derselben muß man vor allen Dingen untersuchen, ob das Uebel nicht zu sehr eingewurzelt und das Pferd der Unkosten werth sey. In diesem Fall bringt man es in einen Stall, der lüftig und weder feucht noch kalt ist, giebt ihm gutes von allem Staub sorgfältig gereinigtes Futter, (das grüne ist nicht zu rathen) und kann auch unter das Wasser gewöhnlichen, oder mit Meerzwiebelessig zubereiteten Honig mischen. Die Hauptkur aber besteht neben

gelind abführenden Klystieren, die man zu Zeiten beybringt, in folgender Lattwerge, davon man ihm täglich zweymal eines Hühnereyes groß giebt. Stosse ein halb Pfund Lorbeeren, ein Viertelpfund Alantwurzel, Altheewurzel und Huflattigkraut zu Pulver, mache solches mit Honig zu einer Lattwerge, mische den Saft von 12 ausgepreßten Zwiebeln bey, oder löse 5 Loth Ammoniacgrün in 9 Lt. Meerzwiebeleßig auf und thue es darzu. Wenn dieses Mittel nicht hilft, so werden auch andere wenig Wirkung thun. Das Aderlassen ist in dieser Krankheit, ausser dem höchsten Nothfall, mehr schädlich als nützlich, es wäre denn, daß sie von der Vollblütigkeit herrührte. Und im Fall, daß ein Krampf die Ursache des Uebels wäre, ist nebst diesem auch der Salpeter dienlich. Bey dem Rindvieh ist der Dampf ein mit einem Geräusch verbundenes mühsames Athemhohlen, wobey immer ein Husten bemerkt wird. Man theilt ihn in den trocknen und feuchten Dampf ein, je nachdem vorgedachte Stücke trocken oder feucht sind. Bey der Kur hat man auf die Ursachen zu sehen; entsteht das Uebel aus Vollblütigkeit, welches bey jungem, wohlgefüttertem Vieh sich zuweilen ereignet, und aus dem übrigens gesunden Ansehen des Leibes geschlossen wird, so sind wiederholte Aderläßen das rechte Mittel. Erfolgt die Krankheit auf schnelle Erkältung durch heftiges Trinken nach der Erhitzung, welches durch ein aufgedunsenes Ansehen des Leibes kennbar ist, so darf man nur, im Fall keine andere Krankheit oder keine Entzündung damit verbunden ist, die Ausdünstung in einem warmen Stall durch Striegeln, Bürsten, Reiben und Bedeckung wieder herstellen, und wenn dieses nicht hinlänglich ist, zugleich alle 2 Stunden ein Trinkglas voll laulicht von folgendem Mittel geben: 1 Handvoll Holunderblüthe

the mit 1 Maas siedendem Wasser begossen, nachdem es einige Minuten gestanden, durch Leinwand geseihet und mit 4 Löffel voll Holunderlattwerge vermischt. Man kann mit diesem Trank bis zur Genesung anhalten. Wenn eine schleimichte Beschaffenheit der Säfte, die aus groben Nahrungsmitteln und Ermanglung des Salzes und der Bewegung entstehen kann, und sich durch feuchten Husten und röchelndes Athemhohlen zu erkennen giebt, daran Schuld ist, laxirt man das Vieh 2 oder 3mal mit Lerchenschwamm, den man zu 2 Loth in Pulver mit Honig zu einer Lattwerge gemacht hat, und hält bis zur völligen Genesung mit folgendem Mittel, täglich 2mal gegeben, an: Ein halb Loth frischer, etwas zerquetschter Knoblauch wird mit 1 Pfund frischer Kühmilch ein paar Minuten lang gekocht, und nachdem 2 Eßlöffel voll starker Weineßig daran gegossen worden, noch einige Augenblicke gesotten, durchgeseiht, mit 1 Loth gereinigtem Salpeter versetzt und laulicht auf einmal gegeben. Um dem sich häufig einfindenden Rückfall vorzubeugen, giebt man am Ende der Krankheit noch 4 Tage lang täglich dreymal 1 Loth von folgender Lattwerge: 4 Loth frischgefeiltes, nicht rostiges Eisen, 2 Loth fein gestossenen Anis mit Honig vermengt.

Ist hingegen der Husten und das Schnaufen trocken und mit einem Pfeifen verbunden, so muß die trockene Lunge wieder angefeuchtet werden, welches durch Wasser geschieht, darinnen man erweichende Wurzeln und Kräuter gekocht hat, und davon man das Vieh häufig und lauwarm trinken läßt. Dergleichen sind die Eibisch- Käsepappeln- und Graswurzel, ingleichem das Kraut und Blüthe der beyden erstern. Auch der Dampf von solchem siedenden Kräuterwasser kann nützlich gebraucht werden.

Rührt hingegen das Keichen und beschwerliche Athemhohlen von Entzündung der Brust, Verhärtung der Leber, Lungengeschwär, Aufblähen vom Ueberfressen u. d. g. her, so muß erst die Hauptkrankheit gehoben werden, und man braucht die Mittel, die unter diesen Benennungen angezeigt sind, oder zieht einen erfahrnen Vieharzt zu Rathe.

Dampf wird auch von den Salzsiedern die Feuchtigkeit genannt, welche durch das Ausdünsten der siedenden Sohle in die Höhe steigt, und nachdem er sich oben an das Gebälk gesetzt hat, in Tropfen herunter in die Pfanne fällt. Man sucht ihm oben einen Ausgang zu verschaffen, da er nicht nur die Salzsieder bey der Arbeit sehr beschwert, sondern auch verursacht, daß die Nägel in den Dachlatten verrosten und die Sparren verfaulen. Zuweilen führt er die Namen Brodem, Schwaden, Dunst, und die Röhre, wodurch man ihm Ausgang verschaft, **Schwadenfang**. In Ermanglung dieses Rohrs, wird auch wohl ein Dampfladen gesetzt, damit er durch das Dach seinen Ausgang suche. Es ist dasselbe auf dem Forst eines Thürmchens befindlich und mit einem Schlagladen oder Klappen versehen, welche Dampfklappe heißt und den Regen abweißt.

Dampfloch ist beym Maschinenwesen in der Radstuben, wo die Kunst- und Wasserräder befindlich sind, ein Loch in der Wand derselben, wodurch im Winter die Hitze von dem aussen daran angelegten Ofen nach den Schaufeln des Rades gehet, damit es nicht eingefriere, sondern in Bewegung erhalten werde. Die Löcher in den Brauhäusern, wodurch sich der Dampf vom Brauen wegzieht, führen eben diesen Namen.

Dampfmaschine, das weiche Holz zum Bau tüchtig zu machen, s. Holz.

Dampf-

Dampfstuben sind in den mitternächtlichen Ländern gewisse Behältnisse oder Kammern, in welchen der Saame durch zugelassenen Dampf in einer gehörigen Feuchtigkeit eingeweicht und gesäuert wird, damit er desto ehe keime und die Frucht eher zur Reife komme. In Deutschland sind sie nicht so gebräuchlich, als weiter gegen Norden.

Danek, Danich, Dank, eine kleine Silbermünze in Persien, $\frac{1}{8}$ Quentchen am Gewicht und $1\frac{1}{4}$ kr. im 20 Gulden Fuß am Werth.

Danzig, poln. *Gdansc*, lat. *Dantiscum*, oder *Gedanum*, fr. *Danzic*, diese bekannte Hanseestadt in polnisch Preußen hält wie Königsberg und ganz Preussen, Buch und Rechnung in Gulden. Ein Thaler hat 3 fl. 90 Groschen, 270 Schillinge oder 1620 Pfennige.

Wirkliche Münzsorten sind, in Gold: Dukaten zu 9 fl. 20 Gr. und in Silber: alte Species- oder Bankothaler zu 5 fl. Timpfen zu 18 Gr. Sechser oder Schustacken zu 6 Gr. Dütchens oder 3 Pölker zu 3 Gr. Brommer oder Poldracken zu $1\frac{1}{2}$ Gr. Groschenstücke zu 1 Gr. und Schillinge zu 6 Pfennigen.

Von fremden Münzsorten, welche hier umlaufen, gilt eine englische Guinee 21 fl. 15 Gr. ein französischer Louisd'or oder preußischer Friedrichd'or 17 fl. 5 Gr. 1 Albertus- oder Kreuzthaler 4 fl 25 Gr. ein neuer sächsischer Thaler 4 fl. 12 Gr. 1 rußischer Rubel 4 fl. 6 Gr. alles w. o. m.

In dem neuen Danziger Gelde, welches die Stadt im Jahr 1760. ausprägen ließ, ist der Thaler von 90 polnischen Groschen zu 310 Asen fein Silber gewürdiget worden, mithin sind 153 Groschen gleich 1 Reichsthaler Species, das Pari zwischen Danzig und Hamburg.

Gold und Silber wird nach dem Markgewicht probirt und gewogen. Die Mark feines Gold wird zu 24 Karat a 12 Grän, die Mark feines Silber aber zu 16 Loth a 16 pf. bey der Probe gerechnet. Die Mark des verarbeiteten Silbers hält 12 Loth, 12 pf. bis 13 Loth fein und wird mit 2 Kreuzen und einer Krone gezeichnet.

Was das Gewicht betrift, hat eine Mark 8 Unzen, 16 Loth, 24 Schott oder Karat 64 Quentchen, 96 Gran, 256 pf. oder 288 Grän, und ist 124 Engels 6 Asen, oder 3974 Asen schwer. 58 Mark Kölnisch sind 71 Mark Silbergewicht in Danzig. Bey dem Handelsgewicht hat ein Schiffpfund $2\frac{2}{3}$ Centner, 20 Liespfund, oder 320 Pfund, 1 Centner hat $3\frac{2}{17}$ große Stein, (bey der Stadtwaage aber nur $3\frac{1}{4}$ große Stein) 5 kleine Stein, $7\frac{1}{2}$ Pf. oder 120 Pf. Ein großer Stein hat 34 Pf. ein kleiner Stein aber 24 Pf. 1 Liespfund aber hat 16 Pf. Eine Last Flachs wird zu 60 große Stein oder 2040 Pf. und eine Tonne Butter zu 16 Liespfund oder 256 Pf. netto gerechnet. 1 Pfund hat 2 Mark, 16 Unzen, 32 Loth, 64 Quentchen oder 512 pf. Das danziger Pfund ist 9062 Asen gleich.

Eine Last Getraid hat $3\frac{3}{4}$ Malter, 60 Scheffel, 240 Viertel, oder 960 Metzen, und wiegt ungefähr 4860 Pf. Roggen. Ein Malter hat 16 Scheffel, 64 Viertel, oder 256 Metzen. Der Reichsscheffel, ist 2761 französische Kubikzoll groß. 12 Last in Hamburg sind 13 Last in Danzig.

Eine Last Wein hat 2 Faß, 8 Oxhoft, 12 Ohm, 48 Ancker, 240 Viertel oder 1320 Stofen. Ein Both oder Pipe Sekt hat 3 Ohm, 1 Pipe spanischen Wein aber hat nur $2\frac{1}{2}$ Ohm. Der Stof Weinmaas ist $86\frac{1}{2}$ franz. Kubikzoll groß, mithin sind 10 Stof gleich 19 Quartier in Hamburg.

Ein

Eine Last Bier hat 6 Faß, 12 Tonnen, 1080 Stofen oder 4320 Quartier. Der Bierstof ist 116 franz. Kubikzolle groß, folglich sind 20 Stof Bier in Danzig gleich 51 Quartier in Hamburg.

Ein Hube Landes hat 30 Morgen oder 9000 Quadratruthen. Ein polnischer Hacken hat 20 Morgen und 1 Morgen 300 Quadratruthen zu 225 Quadratschuhen. 36 Danziger Quadratruthen sind gleich 47 rheinländischen Quadratruthen. 1 Seil hat 10 Ruthen, 75 Ellen oder 150 Fuß.

Ein Faden oder eine Klafter Holz hat 3 Ellen oder 6 Fuß. Eine Elle hat 2 Fuß oder 24 Zoll, a 8 Theilen oder 12 Linien. Die danziger Elle ist $254\frac{1}{2}$ franz. Linien lang, mithin sind 635 danziger Ellen gleich 636 hamburg.

Man wechselt von hier auf folgende Plätze, und giebt: nach Amsterdam 368 Groschen polnisch per Lvl. von 6 fl. Banko auf 40 oder 70 Tage, auch wohl auf Sicht; Hamburg 153 Gr. poln. für 1 Thaler Species von 3 Mark Species, a 3 oder 6 Wochen nach dato; weil aber die Wechsel in Hamburg nicht mit Species bezahlt, sondern in Banko abgeschrieben werden, so decourtirt der danziger Remittent 1 für tausend, rechnet solches dem Hamburger zu gut und läßt den Brief in Banko zu bezahlen stellen. Bey Reducirung der Danziger Wechsel auf Hamburg ist also des Satzes wegen zu merken, daß wenn man die Hamburger Bankovaluta in die Danziger verwandeln will, man 1000 Thaler Banko gleich 999 Thaler Species rechnen müsse; soll aber die danziger Valuta in hamburger Bankogeld reduciret werden, so muß man 1000 Thaler Species gleich 1001 Thaler Banko rechnen. Auf mehrere Plätze wird von Danzig aus, ordentlicher Weise, nicht a Drittura gewechselt. Geschiehet es aber zuweilen auf Leipzig, Berlin, Frank-

furth an der Oder, Breslau, Königsberg ꝛc. so wird der Akkord mit wenig Procent Agio willkürlich geschlossen. Der Uso in Briefen ist 14 Tage nach dem Acceptationstag, der Respekttage sind 10 verordnet, die Sonn- oder Festtage mit eingerechnet; wenn aber der zehente Tag ein Sonn- oder Festtag ist, so muß die Protestation am 9. Tage bewerkstelliget werden.

Danzig Or, Timpf, eine Danziger Silbermünze von 18 dasigen Groschen Gehalt, die auch in Riga, Königsberg und fast ganz Norden gilt. Man hat auch halbe, die Croutac heißen.

Danziger Aquavite, oder gebrannte Wasser, sind abgezogene und über allerley Produkte destillirte Brandweine, die in Danzig häufig von Mennonisten und andern verfertigt werden, daher sie auch Mennonistenwasser genannt werden. Die beste Fabrik ist im Lachse, daher die Benennungen, Danziger Lachs, Doppellachs u. s. w. Ueberhaupt giebt es 3 Sorten Danziger gebrannter Wasser, nämlich auf Wein, doppelt abgezogen und ordinairen. Die besondere Benennungen sind: Alkermes, Krambambuli, Zimmet, Ratafia, Kümmel, Persiko, Citronen, Muskat, Rosmarin, Angelika, Luftwasser, Nelken, Goldwasser, Pomeranzen, Rossolis, Magenwasser u. s. w. Es wird ein starker Handel damit getrieben.

Danziger Asche, Kassupische Asche, *Cassoup*, eine Asche, welche aus Danzig kommt und der Holz- und Pottasche noch vorgezogen wird. Man bedient sich derselben zum Waschen und Bleichen.

Darcheni heißt in Holland eine Art Zimmt, die eigentlich nur die Rinde vom Stamm und Aesten des Zimmtbaums ist, und daher nicht viel taugt.

Darchini, ein arabisches Gewicht, eines Quentchens schwer.

Darg heißt bey dem Wasserbau eine Morasterde, die man unter dem aufgeschlickten obern Kleyboden findet. Er macht beym Deichbau einen sehr unsichern Grund.

Darides, Grastaffent, eine Art indianischen Taffents, der aus einer Seide fabricirt wird, die aus gewissen Kräutern kommt.

Danini, venetianische Münzen, 19 kr. im 20 Gulden Fuß am Werth, 2 machen einen Testone.

Darins, so nennt man eine aus Hanf bereitete Leinwand, dergleichen in der Provinz Champagne gemacht wird.

Darlage bedeutet eine Sache, welche dargelegt, insonderheit Geld, das bezahlt, ein Aufwand, der zu Erreichung einer Absicht gemacht wird, oder überhaupt Kosten. Von den Bergleuten wird die Zubuse so genannt, welche die Gewerkschaft zu Fortsetzung eines Bergbaues bezahlen muß.

Darlegen heißt bey einigen Salinen das Anfangen mit dem Salzsieden, welches Morgens um 4 Uhr geschehen soll.

Darlehen, dasjenige, was man einem andern leihet. Gemeiniglich aber versteht man darunter geliehenes Geld, s. Anlehen.

Därme, Gedärme, lat. *Intestina*, fr. *Entrailles*, *Boyaux*, die verschiedentlich gekrümmt vom Ende des Magens anfangen und sich am Mastdarm endigen. Man braucht sie von den Thieren verschiedentlich. Sie werden z. B. aufs beste gereinigt und in siedendem Wasser verwället, und unter dem Namen Kaldaunen verspeiset, oder man macht allerley Arten von Würsten damit. Aus den Schaaf- und Lämmerdärmen werden grobe und klare Saiten zu musikalischen Instrumenten, wie auch zum Spinnen, zu Raketen, Armbrüsten u. s. w. gemacht. In England zieht man von dem Mastdarm der Ochsen ein gewisses Häutchen ab, welches nicht nur zu einem schönen Pfla-

ster dient, sondern auch zu den Formen der Gold- und Silberschläger, worinnen nach und nach beydes zu sehr dünnen Blättchen geschlagen wird. Man bedient sich so gar in Paris statt der Hängriemen an den Kutschen solcher Stricke, die von Därmen gemacht werden (Cordes de boyaux) weil die Bewegung durch die Elasticität derselben sanfter wird, und hat eine besondere Art von Ressorts erfunden, die aus dergleichen Chorden gemacht werden und die Stelle der stählernen vertretten.

Darmbeize des Saitenmachers, s. Saite.

Darmbruch, s. Bruch.

Darmentzündung beym Rindvieh, s. Magen- und Darmentzündung.

Darmgicht beym Vieh. Man versteht dadurch bald insonderheit das Miserere, bald überhaupt alle Arten von Schmerzen in den Gedärmen, und nennt sie insoferne auch **Kolick**, **Darmstrenge**, **Darmweh**. Es ist diese Krankheit ein höchst gefährlicher Zufall bey den Thieren und rührt von verschiedenen Ursachen her, weßwegen auch die Mittel dargegen nicht anderst, als verschieden seyn können. Das allgemeine Zeichen dieser Krankheit ist, wenn die Thiere nicht ruhig bleiben können und sich auf der Erde umherwälzen, besonders suchen die Pferde öfters mit dem Kopf nach dem schmerzhaften Theil, schlagen auch wohl darnach. Gemeiniglich gesellet sich ein Fieber darzu, und der Puls ist hart. Nicht allemal läßt sich gleich im Anfang die Ursache des Uebels errathen, indessen ist es immer gut, wenn man dem damit behafteten Vieh gleich zur Ader läßt, um der Entzündung vorzubeugen, erweichende Klystiere braucht und ihm eine aus Salpeter und Honig bestehende Lattwerge giebt. Besonders sind erweichende Klystiere sehr dienlich, wenn die Darmgicht von einer Verstopfung

des Mistes oder Anhäufung der Winde in dem Grimmdarm herrührt, hingegen starke, windtreibende Arznenen nicht anzurathen. Man muß auch ein solches Pferd auf alle Art verhindern, sich auf der Erde herumzuwälzen und lieber ein wenig ausreiten, wodurch oft den Winden ein Ausgang verschaft wird. Die Darmgicht, welche von Verhaltung des Harns ihren Ursprung nimmt, ist ebenfalls leicht zu erkennen; das Thier schickt sich oft zum Harnen an, aber man siehet, daß es denselben wegen Schmerzen nicht lassen kann, da denn die ausgedehnte Blase die Gedärme zusammendrückt und eine Kolik erregt. In diesem Fall sind starke, harntreibende Mittel meist schädlich und geben leicht zu Entzündungen Anlaß, hingegen erweichende Klystiere und eine Lattwerge aus Meerzwiebelwurzpulver, flüßigem Pech und Honig verfertigt, können gute Dienste thun. Auch rühmen einige das Führen in die Schaafställe an. Eine Entzündung kann gleichfalls die Ursache der Darmgicht werden, daher man nach dem Tode die Gedärme zuweilen roth und schwarz findet, und diese Art der Kolik die rothe Darmgicht nennt, ob sie gleich nichts anders, als eine Entzündungskolik ist. Man heilt sie, wie eine Entzündung durch Aderlassen und Salpeter. Unverdaute, scharfgewordene Nahrungsmittel, oder eine scharfe Galle können ebenfalls die Darmgicht hervorbringen, daher man in diesem Fall abführende und erweichende Klystiere, ingleichem saure Mittel, z. B. Tamarindendekockte braucht. Wenn diese Krankheit von Würmern herrührt, die freylich schwer zu erkennen sind, wenn sie nur stückweise und nicht ganz abgehen, so wird die Kur gegen die Ursache des Uebels gerichtet. Es kann sich zuweilen zutragen, daß bey dieser Krankheit eine Entzündung der Blase hinzutritt, welches an dem harten Puls erkannt

kannt wird, da man denn durch Aderlassen und andere der Entzündung widerstehende Mittel zu helfen sucht. Die schlimmste Art der Darmgicht ist, wenn sie von einer gänzlichen Verschlingung und Verwicklung der Gedärme herrührt, und selten wird sie geheilt, der Mist dringt endlich dem Thier zum Maul heraus und der Tod erfolgt in kurzem. Doch kann man versuchen, ob nicht noch durch 5 oder 6 Pfund reines Quecksilber (diese Dosis gilt von einem Pferd und wird bey kleinern Thieren vermindert,) die man auf einmal eingieset, Hülfe geschaft werden kann. Es finden sich auch wohl Leute, welche mit der Hand zu dem Thier greifen, und die verwickelten Gedärme zuweilen wieder in Ordnung zu bringen wissen.

Darmsaite, s. Saite.

Darmseuche bey den Schaafen, fr. *Garget*, ist eine tödliche Seuche unter diesen Thieren, davon ihre Gedärme schwarz werden. Im Anfang gehen die Schaafe mit den Hinterfüßen steif, oder mit einem, auch wohl beyden Füßen lahm, oder der Brusttheil wird ihnen schwärzlicht. Dann schwillt es daselbst, zuweilen entstehen auch Beulen, und kommen zur Reife, die man dann mit einem scharfen Messer öfnen und eine Salbe von Hefen, Seife, Salz, frischem Pappelkraut, alles dick zusammengekocht, darauf legen muß. Zugleich kocht man etwas Knoblauch in einem Quart starken Bier und giebt davon einem solchen Schaaf zuweilen 3 Löffelvoll.

Darmstrenge, Darmweh, s. Darmgicht.

Darnamas ist die beste Sorte Baumwolle, die von Smirna kommt, und soll ihren Namen von einer gewissen Ebene bey dieser Stadt haben, wo sie so häufig wächst, daß man ohne die in den Landesmanufaktu-

ren

ren verbrauchte jährlich bis 10000 Ballen ausführen kann.

Darre, s. Dörre.

Darrmalz heißt dasjenige Malz, welches auf einer Malzdörre am Feuer gedörrt wird, im Gegensatz von dem sogenannten Luftmalz, welches man an der blosen Luft dörret. Von der Bereitung der beyderley Arten ist der Artickel Malz nachzusehen.

Darse ist ein durch einen Damm abgesonderter oder blos durch Ketten umschlossener Raum in einem Hafen, worinnen die abgetackelten Schiffe sicher liegen.

Dartre, s. Flechte, oder wenn dadurch eine gewisse Pferdkrankheit verstanden wird, die in einem sehr juckenden Geschwür besteht, s. Geschwür.

Datis, ein ostindischer weißer aber ziemlich grober Kattun, s. Doutis.

Dato, **von** *Dato*, *a Dato*, **nach** *Dato*, **ein Monat** *Dato*, sind Formeln, die man oft in den Wechselbriefen antrift und die die Zahlungszeit bezeichnen. Sie zeigen an, daß die Verfallzeit nicht erst nach der Acceptation, sondern nach der Ausstellung des Wechsels berechnet werden muß, wiewohl manche Handelsleute einen Unterschied a Dato und nach Dato machen, so daß sie im ersten Fall den Tag der Ausstellung des Wechsels mit rechnen, im andern nicht. Z. B. bey einem den ersten Monatstag ausgestellten Wechsel mit der Formel, vier Wochen a Dato wäre die Verfallzeit der 28te und mit der Formul nach Dato der 29te Monatstag. Man richtet sich hierinnen nach der Wechselordnung eines jeden Orts, oder wo diesfalls nichts bestimmt ist, sieht man alle diese Formeln für einerley an, und fängt den folgenden Tag an zu zählen.

Dattel, lat. *Dactylus*, *Caryota*, *Caryotis*, fr. *Datte*, ist eine nicht unbekannte länglichte Frucht, den Ei-

cheln

cheln nicht unähnlich, aber etwas größer, und ein wenig dicker als ein Daume, mit einem dünnen, röthlichtgelben Häutchen umgeben, unter welchem ein süßes, gleichsam schleimichtes Mark und in dessen Mitte ein sehr harter länglicht runder Kern enthalten ist. Sie findet sich in den Morgenländern, z. B. Syrien, Arabien, Persien, Ostindien, ingleichem in Westindien, Tunis, Salee und andern Gegenden und kommt über Spanien und Italien zu uns, und wächst auf einer Art von Palmbäumen, welche **Dattelpalm**, lat. *Phoenix*, *Palma dactylifera*, fr. *Dattier* heißen. Die beyden Geschlechter sind gemeiniglich auf verschiedenen Bäumen, die man daher in die Nähe zusammensetzt, um die Befruchtung desto sicherer zu erhalten, oder im Fall sie zu weit entfernt stehen, die noch geschlossene Scheide der männlichen Bäume öfnet, den Blumenbüschel herausnimmt und solchen in die geöfnete Scheide der weiblichen Bäume steckt und vest bindet, damit der Blumenstaub auf die weibliche Blüthen falle und sie befruchte. Die männlichen Blumen haben eine einklappige Scheide, aus welcher ein grosser Blumenbüschel entspringt, der zuweilen *bald* anfangs ausgeschnitten und als eine Delikatesse verspeiset wird. Die Blumen sind kleiner als die Mayenblümchen, dreyblätterig, weiß oder bleichgelblich und mit 3 Staubfäden versehen. Sie haben statt der Stiele einen graulichtfleischigten Anhang, dem Koriandersaamen an Größe gleich, der endlich als ein Stiel verwelkt. Die Blumen sind mit häufigem, bleichgelben, subtilen Staub angefüllt. Die weibliche Datteltraube, welche keine Blumen voranschickt, sondern gleich die Früchte zeigt, wird ebenfalls, wenn sie noch gleichsam in der Mutter verschlossen ist, als ein Leckerbissen angesehen. Wenn diese weibliche Trauben aus ihrem Behältnis aus-

bre-

brechen, so sind die Früchte anfangs an Grösse den Pfefferkörnern gleich und glänzend weiß. Eine Traube hat deren öfters über 2000 und ein mittelmäsig alter Baum trägt gemeiniglich 8 bis 10 solche traubenförmige Blumensträuser. Die Zeit der Blüthe ist im Merz, und im August erfolgt die Reife. Uebrigens hat dieser Baum eine starke, dicke, holzigte Wurzel, einen geraden, runden Stamm von beträchtlicher Dicke und Höhe. Auswendig ist er statt der Rinde mit den verderbten Ueberbleibseln der Blätter schuppenweise bekleidet, welche eine dunkelbraune Farbe haben, hat ein sehr leichtes, schwammichtes Holz, das aus leicht zu trennenden Fasern besteht. In den alten Stämmen ist kein Mark, sondern ein mitten durchlaufender harter Nerve, in den jungen hingegen ist dieser Nerve weich und markig. Der Gipfel besteht nur aus blattartigen Flügeln, 40 bis 80 an der Zahl, sechs bis acht schuhig gefiedert, an der Basis breit und gegen den Gipfel immer schmäler, wo sie mit länglichten, spitzigen, immer grünenden Blättchen besetzt sind. In den Winkeln dieser Flügel entspringen die Blumenbüschel. Man zieht diese Bäume, welche in den Morgenländern als sehr nützlich stark gebauet werden, theils aus Wurzelsprößlingen, welche früher tragen, theils aus Kernen.

Die Frucht dieses Baumes muß, wenn sie gut heißen soll, groß und vollkommen, ohne Runzeln, auswendig röthlichtgelb, inwendig aber voll Saft und Fleisch, am Geschmack weinhaft und erquickend seyn, hingegen diejenigen, welche trocken, hart, ohne Saft, runzlicht, löcherícht und wurmstichig sind, taugen nichts. Man hat dreyerley Arten, die nur der Reife nach unterschieden sind, solche die erst aussen anfangen reif zu werden, halbreife und ganzreife. Man nimmt sie zu gleicher Zeit von den Bäumen,

men, indem man sie schüttelt und vermittelst eines Netzes auffängt. Dann legt man sie auf Palmblättern an die Sonne, um sie zu trocknen. Zuerst werden sie so weich, als ein Brey, nach und nach verdicken sie sich, und hier läßt man sie so lange liegen, bis sie der Fäulnis nicht mehr unterworfen sind, und sich die Feuchtigkeit verzehret hat. Diejenigen hingegen, welche aus Aegypten zu uns kommen, werden entweder an den Bäumen, oder indem sie an Fäden hängen, getrocknet. Diese Datteln werden nun theils aufbewahrt und verschickt, theils wird ein Honig daraus gepreßt, der unter die Leckereyen gerechnet wird. Man zieht auch aus den Datteln eine Art von gebrannten Wassern, und trinkt sie unter dem Namen einer Arzney.

Die besten Datteln, welche zu uns gebracht werden, kommen von Tunis. Die, welche aus Syrien und Aegypten ihren Ursprung haben, und auf Bäumen oder an Fäden getrocknet werden, sind meist runzlicht, und die aus Spanien selten recht reif, so wie die aus Salee leicht wurmstichig werden und verderben. Auch die, welche aus der Provence kommen, sind nicht von der gehörigen Güte. Man braucht sie in den Apothecken oder auch zum Nachtisch u. d. g. und sie werden in Amsterdam nach dem Centner von 100 Pfunden gemeiniglich zu 20 bis 30 Gulden verkauft und nach dem Gewicht tarirt. Der Abzug für promte Bezahlung und gut Gewicht aber ist für jedes ein pro Cent.

Der Dattel- oder Palmbaum hat auch ausser seiner Frucht manchfaltigen Nutzen für den Bewohner der Gegenden, wo er wächst. Das Holz dient ihnen zu Erbauung ihrer Hütten und die Zweige zur Bedeckung derselben; die Trauben und Gehänge dienen zu Besen; die ausgeleerten Fächer und Säcke, worinnen die Datteln ehemals verborgen gelegen, kön-

können auf verschiedene Weise gebogen und zu Trinkgeschirren, Krügen, Schüsseln eingerichtet werden. Auch werden aus den Reisern und Ruthen der Gehänge und lang abhangenden Trauben Stricke zu Schiffseilen bereitet, indem sie eingeweicht und dann zu einer Art von Werg geklopft werden, welches auch zur Verfertigung von Schuhen für die dortigen Einwohner dient. Aus den Blättern wirket man die langen Matten und Decken, worein die Waaren gepackt werden, auch werden Körbe und Flechten daraus bereitet, ingleichem Fliegenwedel, Hauptdecken, Sonnenschirme u. d. g. Die indianischen Brachmanen schreiben auf die Palmblätter; das kleine krause Netz, womit unten die Zweige eingefaßt sind, dient zum Zunder und zur Verwahrung der Trinkgeschirre, ingleichem zur Bevestigung und Verführung der irdenen und gläsernen Geschirre statt des Wergs. Die zähen Fasern des Holzes werden zu Fäden und Seilern gesponnen und man macht daraus auch eine Art von Leinwand. Die Früchte selbst geben durch die Gährung einen lieblichen weinartigen Trank, so wie auch der Palmwein oder Palmsekt von dem Dattelbaum abgezapft wird.

Dattelkern. So wird auch ein Seidenwurm genennt, der sich eingesponnen hat.

Datum, fr. *Date*, ital. *Dato*, ist die Anzeige des Ortes und der Zeit, besonders aber dieser letztern, da ein Brief oder Urkunde, als Obligation, Kontrakt oder Wechselbrief ausgestellet worden. Das Datum anmerken, heißt **Datiren**, fr. *dater*. Es wird gemeiniglich nur mit Ziffern ausgedrückt, allein bey Schriften von Wichtigkeit ist es sicherer, es mit Buchstaben auszuschreiben, damit nicht durch Zusetzung oder Radirung einer Zahl ein Falsum begangen werden könne. Die Kauf- und Handelsleute

datiren nicht nur ihre Briefe, sondern auch Memoriale, Rechnungen, selbst Artikel, die sie in die Handelsbücher eintragen, und es ist überhanpt bey Kommerzien fast nichts wichtiger, als das Datum, und es können die größten Verdrüßlichkeiten und Processe entstehen, wenn es beyzusetzen vergessen wird, indem es oft bey nahe auf den Augenblick der Absendung ankommt, um sich keiner Versäumniß schuldig zu machen. Besonders aber ist das Datum ein wesentliches Stück bey einem Wechselbrief, denn es bestimmt die eigentliche Verfallzeit derjenigen Wechselbriefe, wo der Uso mit dem Tag der Ausstellung anfängt; es zeigt die Verfallzeit derjenigen traßirten Wechsel, wo der Uso erst mit dem Tag der Acceptation angehet; es würde ein Wechselbrief ohne Datum allezeit mit Protest von dem Acceptanten abgewiesen und der Aussteller dadurch prostituirt werden; es läßt sich besonders bey girirten Wechselbriefen, wenn solche von einem Giranten präjudicirt und über die Zeit aufgehalten worden, vermittelst desselben leichtlich der hieran schuldige Girant ausfündig machen. Daher gehen auch die Remittenten immer am sichersten, wenn sie die zu *kaufende* Wechselbriefe allemal zur Acceptation senden, wie denn auf einigen Handelsplätzen vestgesetzt ist, daß die Remittenten schuldig seyn sollen, es bey den Primawechselbriefen zu thun. Auch bey andern Obligationen ist das Datum von vorzüglicher Wichtigkeit, da z. B. bey einem Konkurs die Kreditoren meistens nach dem Datum rangiret werden.

Dauben heißen bey den Faßbindern die Hölzer, aus deren Zusammenfügung die Wände eines gebundenen Gefäßes entstehen. Sie sind bald von hartem, bald weichem Holz und sollen wohl ausgetrocknet seyn. Es wird besonders in den Seestädten damit ein starker Handel getrieben.

Dauen heißt bey den Gerbern und besonders bey den Korduanfärbern, das Leder roth, schwarz u. s. w. färben.

Dauerspeisen heißen diejenige, zur menschlichen Speise dienliche Produkte des Thier- und Pflanzenreichs, welche durch eine künstliche Zubereitung länger als gewöhnlich vor dem Verderben bewahret und zu ihrem Endzweck brauchbar erhalten werden können. Wie Fleisch und Fische durch das Einsalzen, Mariniren und Dörren, und wie die Baumfrüchte durch das Einkochen in Muße und Lattwergen in Dauerspeisen verwandelt werden können, ist theils schon bekannt genug, und theils unter den Artickeln Dörren und Lattwerge zu finden, wie aber auch allerley Gemüse und Gartengewächse durch das Trocknen und Einsalzen lange Zeit brauchbar erhalten werden können, ist unter dem Wort Gemüß zu suchen. Vorläufig empfehlen wir dem wißbegierigen Leser den zweeten Band der beliebten Hausmutter des Herrn Pastors Germershausen zum Nachlesen.

Davidsgerste, s. Gerste.

Davier, ein Schreinerwerkzeug, das aus einer eisernen Stange besteht, die an dem einen Ende einen vesten Hacken und längs der Stange einen beweglichen Schieber hat, womit aneinander gefügte Bretter und Hölzer zusammen gehalten werden. Der Hund bey den Böttichern wird auch so genannt, s. Faßbinder.

Daumen ist bekanntlich der stärkste und erste Finger an der Hand. Es bedeutet aber auch oft so viel als Zoll, weil man denselben insgemein für die Breite eines Mannsdaumens rechnet, ingleichem bey den Mahlmühlen kleine runde hölzerne Stäbe, die am Trillis, der den Mühlstein in Bewegung setzt, auf dem Rande angebracht werden, um den Mehlbeutel durchs Aufheben und Wiederfallenlassen in Be-

wegung zu setzen, damit das Mehl durchstäuben kann. Bey Stampf- und Hammerwerken versteht man dadurch Hölzer, die in die Welle, woran das Wasserrad bevestigt wird, veste gemacht sind und beym Umdrehen derselben die Stampfen oder Hämmer heben. (Hebedaumen) Auch führen diesen Namen hölzerne Zapfen, die in dem Rennbaum des Haspels an dem Ende desselben angebracht sind, und darzu dienen, daß das Seil nicht zwischen den Rennbaum und die Haspelstützen kommen möge.

Daumendrücker, fr. *Clinche* ist ein breites rundliches Stück Eisen an den Klingen, auf welches man mit dem Daumen drückt, wenn man die Klingen aufheben will. Am seidenen Strumpfwirkstuhl sind Daumendrücke zwoo elastische Federn, welche von der innwendigen Seite einen gebogenen Haken haben.

Daumeneisen. Bey den Drathziehern ist es ein Eisen, so den ganzen Daumen bis an die Hand bedeckt, damit sie bey dem Zuschlagen der Löcher in den Zugeisen den Daumen nicht verletzen; bey den Goldschmieden hingegen versteht man dadurch einen gewissen Ambos, auf welchem man an einem bey nahe flachen Boden den Seitenrand rund macht.

Daumenleder, ein Ring von starkem Leder, den der Schuster am Daumen der rechten Hand führt, um den Drath beym Zuziehen darum zu schlingen.

Daumenwelle. So heißt ein Wellbaum, in welchem Hebdaumen bevestigt sind, die Stampfen oder Hämmer haben, s. Daumen.

Dauphine ist eine Art von Birnen und Pflaumen; ingleichem ein leichter wollener Zeug mit verschiedenen Farben schwach gesprenkelt und auf einem Stuhl mit zween Tritten, wie die Kamelotte, Etamine und andere dergleichen ungekreuzte Zeuge gewebt. Man macht diese Sorte sonderlich zu Rheims in Champagne,

pagne aus Wolle, die erst, ehe sie gestrichen, gesponnen und gewirkt wird, auf verschiedene Art gefärbt und untereinander gemenget worden, wodurch sie ein jaspismäsiges Ansehen bekommt. Es sind diese Zeuge, die man zu Sommerkleidern für Mannspersonen und Winterkleidern fürs Frauenzimmer gebraucht, $\frac{1}{2}$ Elle breit, und die Stücke halten 35 bis 40 Ellen pariser Maas.

Dawel-Coronde, s. Zimmet.

Debattiren heißt bey den Kaufleuten über eine gefertigte Rechnung Streitigkeiten anfangen.

Debbel oder **Debel**, s. Döbel.

Debbelboden, s. Döbelboden.

Debel, s. Döbel.

Debet oder **Soll**, heißt bey der kaufmännischen Buchhaltung alles dasjenige, was eine Rechnung oder ein Korrespondent an Geld oder Waaren schuldig wird. Bey der doppelten Buchhaltung wird das Debet zur linken Hand einer jeden Blattseite des Hauptbuches vorgemerckt. Man vergleiche damit den Artickel doppelte Buchhaltung.

Debit heißt bey den Handelsleuten der Vertrieb oder Absatz der Waaren.

Debitanten nennt man diejenige Personen, welche die Waaren im Kleinen oder einzeln verkaufen.

Debitor heißt bey der Handlung so wohl eine Person als Sache, welche bey Bilanzirung des Hauptbuchs in ihrer aufgestellten Rechnung etwas schuldig bleibt.

Debitowechselbriefe, s. Wechselbriefe.

Debouche nennen die Kaufleute eine Gelegenheit, ihre Waaren leicht los zu werden.

Decas, s. Decher.

Decem wird in vielen Gegenden Deutschlandes der Zehenden genannt.

December oder **Christmonat** heißt bekanntlich der letzte Monat im Jahr. In diesem Monat hat der

Kammeralist und Oekonom sein Augenmerk auf folgende Gegenstände zu richten. Bey der **Fischerey** müssen alle Morgen, wenn es hart gefriert, auf den Teichen, Fischbehältern und Weihern Löcher in das Eis gehauen, oder, nach der Fischersprache, Wuhnen gemacht werden, damit die Fische nicht unter dem Eise ersticken. Insonderheit muß man um diese Zeit zu verhüten suchen, daß kein Wasser mit vollem Strom in den See laufe, welches den Fisch, der sich wegen der Kälte ein Lager in den guten Boden geschlagen hat, daraus vertreiben würde. Man sucht daher auch das Schneewasser so viel möglich abzuleiten. Sind übrigens abgeschlagene Teiche aufzuräumen, so ist dieser Monat, wenn nicht viel Schnee liegt, die bequemste Zeit dazu, weil die trockene Erde leichter heraus gebracht werden kann, und die Arbeit weniger ungesund ist als im Sommer.

Bey dem **Forstwesen** wird in diesem Monat das Bau- und Brennholz mit Nutzen gefället, und die Taglohnarbeiter haben Muse genug zu dieser Arbeit. Mit dem Kiefern- und Fichtenzapfenbrechen kann man noch fortfahren; auch ist dafür zu sorgen, daß der häufige Schnee von den jungen Bäumen abgeklopft werde, damit ihnen nicht von der zu schweren Last die Krone abbreche.

Der **Jäger** beschäftigt sich mit der Jagd auf Rehe, wilde Schweine, Wölfe, Füchse und Hasen, weil die Haare ihrer Bälge jetzt sehr gut, ihre Spuren im neu gefallenenen Schnee recht sichtbar und alle Felder für den Jäger offen sind.

Der Landwirth ist in diesem Monat meistens in der Ruhe; seine Arbeit ist Dreschen und die Besorgung des Viehes und der Scheune. Abends bis er sich schlafen legt, macht er Strohbänder für die künftige Erndte, bindet Besen, schnitzt verschiedenes kleine Bauerngeräthe, macht Körbe, schneidet

Späh-

Spähne und haspelt seinem Weib das gesponnene Garn ab. Uebrigens schneidet er Hexel für sein Viehe. Ist er zugleich ein Weber, so kann er sich in mancher Stunde, die er ausserdeme müßig zubringen müßte, einen guten Verdienst machen. Will er aber, weil er keine nützliche Nebenbeschäftigung verstehet, bey dieser rauhen Winterszeit noch etwas im Felde vornehmen, so ist nichts nützlicher und schicklicher, als den bereits im Vorwinter aufgestochenen Rasen und Mergel auf seine Aecker zu führen, und auf den Saamfeldern und Wiesen nachzusehen, wo dem Wasser Ablauf zu verschaffen nöthig seyn will.

Der **Weingärtner** kann jetzt noch Dung und Erde in die Weinberge schaffen, und die allenfalls noch ungedeckt gebliebene Reben decken. Zu Hause ist seine Arbeit, Pfähle zu spitzen und die Weiden zum künftigen Angebinde zu schleisen, oder das Stroh, womit an einigen Orten die Stöcke angebunden werden, zu diesem Gebrauch zu bereiten.

Der **Gärtner** schaft Mist in seinen Garten, und kann er die Erde noch gewinnen, so bringt er ihn auch unter. Im Küchengarten nimmt er die Sellerieknollen und alles noch zurücke gebliebene Wurzelwerk aus, welches im Keller oder in einer Winterung aufbewahrt werden muß. In den Mistbeeten, welche mit Fenstern versehen sind, werden zu Ende dieses Monats Zuckererbsen gesäet, welche mit Anfang des May reifen. In dem Keller werden Endivien und Cichorien in Beete gesäet, welche Blätter treiben und zum Salat abgeschnitten werden können.

Bey der **Viehezucht** ist nichts weiter zu besorgen, als die Ställe wohl warm zu halten, den Weg zur Tränke vom Eise zu reinigen und auf diejenigen Kühe, welche bald kalben werden, ein wach-

sames Auge zu haben. Der Schaafstall muß hingegen mehr lüftig als warm gehalten und das Schaafviehe öfters in die freye Luft getrieben werden.

Dechend, s. Decher.

Decher, Dechend, *Decas*, ist eine Zahl von 10 Stücken.

Dechsel, eine kurzstieligte Axt.

Decimalmaas. Um das beschwerliche Rechnen zu erleichtern, haben die Feldmesser angefangen, die gewöhnliche Ruthe, welche gemeiniglich 12 oder 16 Werkschuhe hat, in 10 gleiche Theile oder Decimalschuhe, und jeden derselben in 10 Zoll abzutheilen; und es wäre eine große Erleichterung aller Geschäfte im Handel und Wandel, wenn alle Münzen, Maase und Gewichte auf den Decimalfuß eingerichtet würden.

Deckbett, im Oesterreichischen **Tuchet**, sonsten auch **Oberbett** genannt, ist ein Federbette, womit man sich zudeckt, s. Bett.

Decke heißt bekanntlich alles, was eine andere Sache gegen Wetter, Kälte, Nässe, Hitze, Staub, Koth, u. d. g. bedecken soll. Jede Art dieser Decken wird entweder bey dem Zeuge, woraus sie gemacht wird, oder bey dem Gegenstande, dem sie besonders gewiedmet ist, vorkommen. Die vorzüglichste und bekannteste sind die Bettdecken, Tisch- Sessel- Pferde- Maulesel- Sattel- Wagen- Karren- Waarendecken, Matten u. s. w. Sie werden fast in allen Ländern von Europa gemacht, theils von Schaafwolle, Baumwolle, Seide, Leinwand, Bast, Stroh und Thierhäuten.

Von den Zimmerdecken, womit die Gemächer eines Hauses bedeckt sind, sind die hauptsächlichsten die getäferte Decken, die geschaalte, die Gypsdecken, und die gemauerte Decken, von deren jeder ein

ein besonderer Artickel folgen wird. Wir merken hier nur kürzlich an, daß die Gyps- und Kalkdecke, theils wegen ihres mehrern Lichts, welches sie einem Gemach mittheilen, theils aber auch wegen ihrer Sicherheit gegen Feuersgefahr und Abwendung des Ungeziefers, so wie die gemauerte Decken, in Gegenden, welche am Holz großen Mangel leiden, vor andern den Vorzug verdienen.

Deckel nennet man überhaupt das, womit die obere Oefnung einer Sache verschlossen wird, und wovon sich also im allgemeinen nicht viel sagen läßt, sondern das nöthige unter der Benennung des Gefäßes, wozu der Deckel gehört, aufzusuchen ist. Bey der Buchdruckerpresse aber verstehet man unter dem Deckel die hölzerne Rahme, welche mit einer scharf angespannten Pergamenthaut bezogen und durch ein Paar hohe meßingene Gewinde, die Deckelbänder heißen, an den sogenannten Karren bevestiget ist. Von dem für den Oekonom merkwürdigen Deckel der Schnecken ist das Wort Schnecke nachzusehen.

Deckeleisen, ein Werkzeug des Büchsenmachers, bestehend in einem eisernen Arm, auf dessen Hacken ein Loch ist, durch welches eine Schraube gehet. Der Künstler bedient sich desselben, um auszufeilende Pfannendeckel mit gedachter Schraube auf dem Hacken anzuschrauben, und sie darinnen während dem Schrauben vest zu halten.

Deckelfeder und deren Hacken. Erstere ist bey den Geschäften des Büchsenmachers eine auf dem äussern Theile des Flintenschlosses angebrachte Feder, auf deren obersten Schenkel der Deckel der Pfanne ruhet; sie verhindert die willkührliche Oefnung des Deckels und das Verschütten des Pulvers.

Der Federhacken ist bestimmt, die Federkraft der Deckelfeder zu hemmen, damit man den Pfannendeckel ab- oder aufschrauben könne. Dieses Werk-

zeug bestehet aus einer Stange, welche am Ende einen Hacken bildet, neben welchem noch ein anderer beweglicher Hacken dergestalt bevestiget ist, daß die Krümmung beeder Hacken gegeneinander parallel stehet. Soll nun durch den Gebrauch dieses Instruments die Feder zusammen gebogen werden, so wird der Hacken der Stange unter den bevestigten Schenkel der Deckelfeder, der bewegliche Hacken aber auf den beweglichen obersten Schenkel gesetzt, und durch das Zusammendrücken beeder Hacken das Ab- und Aufschrauben des Pfannendeckels erleichtert.

Deckelstück ist ein Stück Zimmerholz, welches man auf Wasserstollen, Dohlen, Hahnenkästchen und andere in den Erdboden gemachte Höhlungen legt, damit niemand darein fallen und das Erdreich nicht nachstürzen möge.

Decken heißt diejenige Weinbergsarbeit, da man die Reben nach der Weinlese, vor dem einfallenden starken Frost sorgfältig zur Erde biegt und über dieselben mit dem Karst oder der Haue ein Päar gute Stücke Erde auflegt, wodurch sie an den Erdboden angehalten und gegen die heftige Kälte verwahret werden.

Deckengurten, Bäustleinsgurten, womit die Decken an den Pferden bevestiget werden. Sie bestehen aus einer gewöhnlichen, ungefähr 3 Finger breiten Gurt, mit einer Schnalle und ledernen Strupfe, auch 2 kleinen viereckigten Bäustchen, von Leder und inwendig mit Roß- oder Rehehaaren ausgestopft, welche ungefähr einen Schuh weit voneinder entfernet sind. Diese Bäustchen dienen dazu, damit der Gurt auf dem Rücken des Pferdes nicht aufliegen kann, wodurch es leicht gedrückt werden könnte. Zwischen den zweyen Bäustchen ist ein eiser-

eiserner Ring bevestigt, um allenfalls einen Zaum oder Drensenzügel daran binden zu können.

Die Engländer machen ihre Deckengurten breiter und versehen solche statt der 2 Bäuschen mit einem kleinen Küssen, damit im Nothfall ein Knecht darauf reiten kann.

Decklage heißt in den Ziegelöfen die erste oder oberste Lage von Ziegeln, auf welche das Feuer die wenigste Wirkung hat. Sie taugen dahero nur in die Mauern an ganz trockenen Plätzen.

Decklöhne oder **Decklünse** heißt das über dem Lohn oder Achsnagel befindliche breite Blech, um den Koth abzuhalten, daß er nicht das Umlaufen des Rades beschwerlich machen kann.

Decknetz, eine Art Netz, Rebhühner, Wachteln u. d. g. damit zu fangen, wenn sie sich unter dem Schnee verborgen haben, s. Netz.

Deckplatten, eine Art dünner gehauener Steine, womit man Thorpfeiler, Gartenmauern u. d. g. zu bedecken pflegt.

Deckrasen, s. Rasen.

Deckreisig heißt das Reisig von Nadel- oder Laubholz, womit man die Gartenbeete zu bedecken pflegt, theils den Saamen gegen den Fraß der Vögel, und theils die zarten Pflanzen gegen den Nachtfrost zu verwahren.

Decksotten, s. Placksotten.

Deckstein heißt ein gevierter Stein, welcher bey den Schmelzöfen über das Kreuz der Anzucht der Ofenheerde gelegt, und darauf erstlich der Leimheerd und hernach das Gestücke gestossen wird. Ingleichem verstehet man unter Decksteinen diejenige Ziegel, wovon der Artickel Decklage handelt.

Deckwachs der Kupferstecher bestehet entweder aus gleichen Theilen Baumöl und Unschlitt, oder aus gleichen Theilen Terpentin, Wachs, Baumöl und Schweins-

Schweinsfett. Der Künstler läßt es schmelzen und streicht es mit einem Pinsel auf die leeren Stellen der Kupferplatte, um das unzeitige Eindringen des Aezwassers zu verhüthen.

Deckwerk, womit man abhängige Ufer gegen das Ausspühlen des Wassers zu beschützen sucht, s. unter Faschine.

Dediren heißt im kaufmännischen sowohl, als Kameralrechnungsstyl eine Schuldpost im Register austhun, oder dabey notiren, daß sie bezahlt ist.

Dedo, ein spanisches Längenmaas von $7\frac{1}{8}$ französischen Linien.

Deeb, s. Dörrsucht.

Deele, s. Diele, Flur.

Defekt nennet man jede Unrichtigkeit in einer Rechnung.

Defraudation, (der Zölle und Mauthen) s. Zolldefraudation

Degen, ein sehr bekanntes und keiner nähern Beschreibung benöthigtes Gewehr, welches nicht nur zur Vertheidigung, sondern auch und meistens zum Staat getragen wird. Die Degen werden bisweilen von den Schwerdfegern ganz verfertigt, meistens aber verfertigen diese nur die Handgriffe oder Gefäße, und kaufen die Klingen von den Langmesserschmieden, Klingenschmieden und aus Gewehrfabricken, wovon sich die vorzüglichsten zu Potzdam, zu Solingen, im Herzogthum Bergen, zu Passau, Schmalkalden, Suhla und Schmiedeberg befinden. Die Solinger haben vor allen den Ruhm, aus dem besten Stahle geschmiedet und auf das beste gehärtet zu seyn. Ein jeder Meister in Solingen schlägt sein gewöhnliches Zeichen auf, und es führt Abraham Berg daselbst einen Pferdekopf, welcher sich auf der Angel zeigt. Peter Mumm hat eine Glocke

zum

zum Zeichen; und diese beede Meister sind vorzüglich berühmt.

In vorigen Zeiten waren die spanischen Degenklingen in besonderm Ansehen. Sie führen den Namen ihrer Stadt, in welcher sie gemacht werden, mit etlichen Kreuzen unten auf der Klinge selbsten. Die mit den Worten: In Toledo, werden für die besten gehalten. Alle spanische Klingen sind sehr steif, blos zum Stoß eingerichtet, von ansehnlicher Länge und springen nicht leicht. Selbst die Solinger biegen sich mehr, weil man sie nach deutscher Art zugleich auch mit zum Hieb einzurichten pflegt. Da die Güte aller wohl gehärteten Klingen daran zu erkennen ist, wenn sie, nachdem sie gebogen werden, sogleich wiederum ihre erste gerade Figur vollkommen annehmen, welches man die Federkraft nennt; so kann man bey diesem Versuch die spanischen Klingen zur Probe nehmen.

Die Solinger Fabrick macht alle berühmte Klingen und insbesondrre auch die spanischen nach; man kann sie aber von den ächten spanischen Klingen daran unterscheiden, daß sie unter der Angel breit sind und von der Mitte an spitziger zusammenlaufen.

Die Schilf- oder Hohlklingen, welche blos zu Stoßdegen taugen, sind dreykantig, leicht und steif, haben unter der Angel eine Parirung, und jede Fläche ist hohl ausgeschliffen. Sie sind an vielen Orten verbothen, weil sie gefährlicher als andere verwunden.

Die biegsamste Solinger Klingen zum Hieb nennt man Wolfsklingen. Sie sind etwas breit, ziemlich dünn und beynahe ovalrund. Sie sollen ihre Benennung von ihrem Erfinder, Namens Wolf, erhalten haben, welcher um das Jahr 141[illegible] lebte. Das mehrere davon findet man unter dem Wort Wolfsklinge.

Von

Von den sehr berühmten Zieglerklingen handelt ebenfalls ein besonderer Artickel.

Man hat große Stoß- und Hau- und kleine Stoßklingen zu den Galanteriedegen. Die Theile eines Degens haben folgende Benennung: 1) am Gefäs oder Handgrif ist zu oberst der Knopf, in welchem die Angel verniethet wird; der Grif, an welchem man den Degen in der Hand faßt; der Bügel, welcher über die Hand herlauft und oben am Knopf, unten aber am Grif sich anschließt; die Paristange, welche eine Fortsetzung des Bügels ist; die Stützen, welche aus zween Ringen bestehen und zwischen der Parirstange und dem Stichblatt stehen; und endlich das Stichblatt, welches den Grif endigt. 2) An der Klinge: die Angel, welche durch das Gefäs lauft; die Parirung, oder das obere dicke Theil der Klinge und die Spitze, oder das untere dünne Theil derselben. 3) An der Scheide: das Mundstück, oder das obere mit Metall beschlagene Theil, in welches die Klinge eingesteckt wird, und das Ohrband, oder das untere Beschläg, welches verhindert, daß die Degenspitze nicht durch die Scheide bohren kann.

An dem Seidenhaspel ist der Degen, fr. Vavient, ein hölzernes Linial, welches mit dem einen Ende in dem Laufrädchen steckt, an dem andern aber beweglich ist, und dazu dienet, daß die Fäden auf dem Haspel nebeneinander und nicht übereinander zu liegen kommen. Es wird sonsten auch Laufstock genennet.

Von dem Degen bey den Pferden ist das Wort römischer Degen nachzusehen.

Degsel, ein Böttcherinstrument, s. Deichsel.

Dehlzucht; ein Provinzialausdruck, welcher diejenigen Schweine bezeichnet, die nicht gemästet und geschlachtet, sondern zur Nachzucht aufbewahret werden sollen.

Dehnbarkeit, *Ductilitas*, ist diejenige Eigenschaft einiger Körper und besonders der Metalle, vermög welcher sie fähig sind, sich in die Länge und Breite ausdehnen zu lassen, ohne zu zerbrechen oder zu zerreissen. Gold ist der allerdehnbarste Körper, wie die Arbeiten der Goldschläger und Golddratzieher bis zum Erstaunen beweisen. Wie und aus welchen Gründen aber die Dehnbarkeit zu erklären seye, ist eine noch unausgemachte Frage, zu deren Beantwortung noch gar nichts befriedigendes vorgebracht werden konnte.

Deich ist ein von Erde, Holz oder Steinen aufgeführter Wall oder Damm, welcher das hinter ihm liegende Land gegen Ueberschwemmung schützen soll. Von dem Deichbau überhaupt ist schon unter dem Wort Damm gehandelt worden, und wer näher davon unterrichtet seyn will, den verweisen wir auf J. W. A. Hunrichs praktische Anleitung zum Deich- Siel- und Schlengenbau, Bremen, 1770 und 1771. 2 Theile.

Deichacht bedeutet 1) die zur Aufsicht über einen Deich gehörige Personen, 2) deren Verordnungen, 3) die Beschreibung der Deiche oder das Deichbuch, 4) den Antheil, welchen jemand an einem mit dem Deich verwahrten Lande besitzt.

Deichanker, **Dickanker**, **Dickstaat**, der Deichfus, die Deichstelle, oder das veste Ufer, auf welchem der Deich erbauet ist.

Deichband, **Deichbank**, **Deichstrich**, das Land, welches durch den Deich geschützt wird.

Deichbedeckung, der Rasen oder die sonstige Bedeckung, womit die Erde des Deiches überzogen und gegen das Eindringen des Wassers verwahret wird.

Deichbeschwerden, **Deichhülfe**, **Deichkosten**, **Deichlast**, die Erbauungs und Unterhaltungskosten eines Deiches.

Deichbesteck, Deichkörper, die Bestimmung des Profils, welches der Deich, nach Maasgab des Orts, haben muß, wo er sich hinlagern soll.

Deichbrüche, die Verbrechen wider die Deichgesetze und die dadurch verwirkte Strafen.

Deichbuch, s. Deichacht.

Deichdamm, Dickeldamm, Bauung, ein kleiner Damm, welcher dem Deich zur Vormauer dient.

Deichel, s. Teichel.

Deichfach, Deichpfand, der Antheil, welchen jemand an einem Deiche hat und unterhalten muß.

Deichfuß, s. Teichanker.

Deichgräfe, der Vorsteher des Deichwesens einer ganzen Provinz.

Deichheimrath, ein Geschworner oder Beysitzer des Deichgerichts.

Deichholzung, das Pfahl- und Bohlwerk an einem Deiche.

Deichhülfe, s. Deichbeschwerden.

Deichkamm, Deichkappe, die oberste Fläche des Deichs.

Deichkarte, der geometrische Grundriß der Deiche.

Deichlager, der allgemeine Sammelplatz der Deichpflichtigen bey der Gefahr eines Deichbruches.

Deichland, s. Deichband.

Deichlinie, die Grundlinie des Deichs.

Deichpfand, s. Deichfach.

Deichrolle, s. Deichacht.

Deichrüge, Dickwröge, die von den Deichschauern entdeckte Mängel der Deiche.

Deichschatz, der Geldbeytrag zur Unterhaltung des Deichs.

Deichschlag, s. Deichpfand.

Deichschloß, ein Nothdeich, welcher um einen Kolk herumgeführt wird und sich an dem Hauptdeich wiederum anschließt.

Deichschüz, Deichschütter, ein Aufseher, welcher das Vieh von den Deichen abhält, oder wenn er es darauf antrift, pfändet.

Deichsohle, der Rasen, womit die Seite eines Deiches bevestiget ist.

Deichstrich, s. Deichband.

Deichsel bedeutet theils die hölzerne Stange an Wagen und Kutschen, woran die Pferde gespannet werden, und theils ein Beil verschiedener Handwerksleute, welche es zuweilen auch Dechsel oder Dissel nennen. Die Deichsel der Böttcher hat an der einen Seite einen Hammer, und an der andern Seite ein schneidendes Eisen, das Holz zu behauen und die Arbeit zu runden. Die Deichsel des Sattlers ist ein Beil, dessen Blatt auf dem Helm nach der Queere stehet, und in etwas gekrümmt ist. Er behauet damit die Krümmungen der Sattelbäume. Die Deichsel der Wagner ist jener gleich, aber nicht so breit und am Ende spitzig. Der Zimmermann hat eine Flachdeichsel und eine Hohldeichsel, wovon die besondern Artickel nachzusehen sind.

Deichselblech, das Eisen, womit das vordere Ende der Deichsel beschlagen ist.

Deichseleisen, eine eiserne unten einen Steigbügel formirende Schiene, welche den Fuß des Fuhrmanns verwahrt, daß ihn die Deichsel nicht beschädigen kann.

Deichselkette, diejenige Kette, welche von dem Geschirr der Zugpferde an das Deichselblech herabgehet, und womit sie den Wagen regieren und aufhalten.

Deichselnagel, derjenige starke Nagel, welcher durch das hintere Ende der Deichsel und beede Deichselarme gesteckt wird, um beede zusammen zu halten.

Deichselrieme, fr. *Dossière*, der über den Sattel hängende Rieme, welcher die Gabeldeichsel eines Karrens trägt.

Deichselring, ein eiserner Ring an der Deichselkette, womit diese an die Deichsel bevestiget wird.

Deichselwage, die hinten an der Deichsel befindliche Wage, woran die Stangenpferde gespannt werden. Diejenige, welche vornen am Deichselblech angehängt wird, heißt die Vorwage.

Deichselwagen, ein Wagen mit einer einfachen Deichsel. Hat er eine doppelte Deichsel, so heißt er Gabelwagen oder Scheerwagen.

Deichwall, ein von Erde aufgeführter Deich, welcher einem Vestungswall gleich siehet.

Deichwröge, s. Deichrüge.

Deichzug, ein Strich eines Deiches, worüber ein Aufseher gesetzt ist.

Deichzwang, die Gerichtsbarkeit der Deichobrigkeit.

Deilen, Eilen, Luppen, sind die große Stücken gegossenen Eisens, wie sie aus dem Ofen kommen, und ehe sie auf den Hämmern zu Stäben geschmiedet werden.

Deissel, s. Deichsel.

Delaissement heißt bey dem Assekuranzhandel die Ueberlassung der gestrandeten und geborgenen Güter für die versicherte Summe.

Delawerd heißt die Wolle, welche der Hundskohl trägt und woraus Decken verfertigt werden.

Dele, s. Diele.

Delfter Porcellain, ein auf Porcellainart gemaltes erdenes Geschirr.

Delftsche, eine Töpferwaare mit einer weißen Glasur.

Delphin, s. Meerschwein.

Delphinsbirn, s. Birn No. 78.

De-

Demant, s. Diamant.

Demat, Diemat, ein Feldmaas, welches im Hollsteinischen theils 216 Quadratruthen, die Ruthe zu 8 Ellen, und theils 180 Ruthen von 9 Ellen, in Ostfriesland aber 400 rheinländ. Quadratruthen hält.

Demi-Hollande, eine weiße feine Franzleinwand, welche zu Beauvais uud Compiegne verfertigt wird.

Demites, *Demitte*, ein Baumwollenzeug, welcher auf der Insel Cypern verfertigt wird und etwa ⅔ einer brabanter Elle breit ist.

Demittons heißt der nämliche Zeug, wenn er etwas schmäler und dünner gemacht wird.

Demoiselle, ein röthliches Papier, welches zu Rouen aus altem Schifsthauwerk verfertigt wird.

Demokratie, lat. *Democratia*, fr. *Democratie*, heißt diejenige Regierungsform, da das ganze Volk sowohl an der gesetzgebenden als ausführenden Macht Antheil hat; es sey nun, daß jedes einzelne Glied des Staats selbst votire, oder daß das Volk in Zünfte abgetheilt seye, und jede Zunft ihren Repräsentanten ernenne. Die ausübende Gewalt kann zwar immer nur einigen obrigkeitlichen Personen anvertrauet werden; es muß aber bey einer wahren Demokratie jeder Burger das Recht haben, bey der Wahl dieser Personen mitstimmen zu dürfen und zu jedem obrigkeitlichem Amte erwählt werden zu können.

Es giebt wenig unvermischte Demokratien, und hat auch im Alterthume wenige gegeben; wenn aber Völker, ehe sie noch ganz aus dem Stande der Wildheit herausgetreten waren, eine Regierungsform errichteten, so war sie gemeiniglich demokratisch. Wenn in einer Demokratie sich die Vornehmern des Regiments bemächtigen, so heißt man es eine Oligarchie oder Oligokratie; wenn aber alles

so durcheinander gehet, daß keine rechtmäsige Obrigkeiten [illegible] da sind, oder doch kein hinlängliches Ansehen mehr besitzen, so ist es Anarchie. Von den Vorzügen und Nachtheilen der Demokratie in Vergleichung mit andern Regierungsformen ist unter dem Artickel **Regierungsform** das Hauptsächlichste zu finden.

Demoliren, s. Niederreissen.

Den ist der vierte Theil eines Grens, oder der 32. einer Kuxe eines Bergwerks.

Denar, lat. *Denarius*, fr. *Denier*, ital. *Denaro*, eine Scheidemünze und ein Gewicht. In erster Qualität betrachtet, gilt ein Denar in Schlesien einen Dreyer, wovon 84 auf einen meißnischen Gulden gehen; der Denier den 12. Theil eines Sols; und der Denaro den 12 Theil eines Soldo. Als Gewicht hingegen gehen 16 Denar auf ein Loth, 12 Deniers auf eine feine Mark, und 24 Denari auf eine Oncia.

Dendrachat, **Baumachat**, s. Achat.

Dene, ein Gewicht, womit die Seide gewogen und wornach ihre Feine bestimmt wird. Es kommt an Schwere einem Aß des Goldgewichtes bey.

Dengeln heißt in der Landwirthschaft, die Schneide der stumpf gewordenen Sense oder Sichel auf einem eisernen Stock mit einem stumpf zugespitzten stählenen Hammer dünn und breit klopfen, damit sie mit dem Wetzstein wiederum scharf gemacht werden kann.

Denger, **Dennigen**, **Denniger**, **Denuschka**, lat. *Teruncius Russorum*, eine rußische Scheidemünze, welche einen halben Kopecken oder $\frac{713}{1216}$ Kreuzer nach dem 20 Guldenfuß, folglich nicht gar 4 gute Pfennige nach deutschem Gelde gilt.

Denier, s. Denar.

Denniger, s. Denger.

Denuschka, s. ebendas.

Depenniren heißt bey Kaufleuten so viel als austhun, abstreichen.

Depensenbuch, s. Unkostenbuch.

Depositobank, *Banco di depositi*, ist ein Leihebank, welche die eingelegte Kapitalien, obwohl mit geringern Procenten, verzinßt. Sie schaft also dem Einleger nicht nur Sicherheit, sondern auch einen Zinsertrag, den er bey der Girobank entbehren muß.

Depositoconto heißt die in dem Hauptbuch errichtete Rechnung über diejenige Gelder, welche man entweder gegen Zinse aufnimmt oder abgiebt. Man kreditirt auf selbigen die Person, welche das verlangte Kapital vorschießt, durch den Kassa- oder Bankokonto; und da die Zinsen erst bezahlt werden, wann sie verfallen, so pflegt man gerade den Agiokonto durch den Kassen- oder Bankokonto dafür zu kreditiren. Und so verfährt man umgekehrt, wenn man Gelder a Deposito giebt.

Depositogeld heißen die Kaufleute dasjenige Geld, welches sie zu Fortsetzung ihrer Handlung gegen Zinsen aufnehmen und dem Ausleiher einen Wechsel darüber ausstellen, welcher Depositowechsel genennet wird.

Depositowechsel, s. Depositogeld.

Deputat heißt bald die Appanage der nachgebohrnen Herren fürstlich oder gräflicher Häuser, oder der Gehalt einer Wittwe, und bald die Naturalbesoldung eines Dieners.

Derberz, ein reichhaltiges Erz.

Derhem, ein persianisches Gewicht, welches dem fünfzigsten Theil eines hamburgis. Pfundes gleich kommt.

Deribands, weiße ostindische baumwollene Tücher oder Zeuge, meistens ⅞ Ellen breit.

Descendian, Buchdruckersletteru, welche $\frac{1}{10}$ Zoll lang sind, und im Lateinischen zwischen klein Cicero und Korpus, im Deutschen aber zwischen der rheinländer Fraktur und grob Korpus das Mittel halten.

Desemer, s. Schnellwage.

Desetin, **Dessatine**, ein rußisches Feldmaas, 420 Quadratr. jede zu 16 rheinl. Fuß gerechnet, haltend.

Desman, s. Bisamratze.

Despotismus heißt diejenige Regierungsform, da der Regent alle Gewalt allein in Händen hat, sich an keine Gesetze bindet und blos nach seinem Wohlgefallen handelt. In Europa gilt zwar der Despotismus für keine rechtmäsige Regierungsform mehr; es giebt aber gleichwohl genug monarchische und aristokratische Staaten, in welchen ein zwar verlarfter, aber im Grunde dannoch ein wahrer Despotismus herrscht.

Dessaetina, s. Desetin.

Dessein, ein Muster, wornach die Kunstarbeiter arbeiten. Der Sticker hat seine Desseins auf Papier, durchsticht alle Züge mit Nadeln, legt sie auf den Zeug und bestreuet solche entweder mit gepülverter Kreide, oder mit Kohlenstaub, je nachdem der Zeug dunkler oder heller Farbe ist.

Dessineur, s. Fasonnieur.

Destillirblase, lat. *Vesica*, ist ein aus Kupfer verfertigter, inwendig wohl gezinnter Kessel, mit einer etwa 8 bis 10 Zoll weiten Mündung. Auf diese wird der Hut gesetzt und die Fuge wohl verlutirt, der Schnabel des Huts aber in die Röhre des Kühlfasses gesteckt, damit die Dünste des in die Blase gelegten Körpers in den Hut und durch das Kühlfaß in die Vorlage gehen. Man mauert die Blase gemeiniglich in einen besondern Ofen, welcher mit seinen Thüren und Registern versehen ist, bis an die Mündung ein. Eine gute Destillirblase muß von

von starkem Kupfer und wohl verzinnt seyn, auch eine verhältnißmäßige Mündung haben, welche genau um den Hut paßt. Man bedient sich der Blase zu vielen Destillationen, welche in großer Quantität vorgenommen werden; z. B. des Brandweins, Weingeistes, der destillirten Wasser und Oele; untauglich aber ist sie zu solchen Körpern, welche eine das Kupfer anfressende und auflösende Kraft haben.

Destilliren heißt, Körper oder ihre Theile durch das Feuer in Dünste auflösen, in einem kältern Raum abkühlen und verdicken, und in einem andern Gefäße in flüßiger Gestalt wiederum auffangen. Man nennt die Destillation trocken, wenn der zu destillirende Körper trocken und vest ist, und ohne Beysatz einer flüßigen Materie in das Feuer kommt; feucht hingegen wird sie genannt, wenn die Körper entweder an sich schon feucht und flüßig sind, oder vorhero noch mit feuchten Materien versetzt werden. Man bedient sich zum Destilliren verschiedener Geräthschaften, als der Destillirblasen, Retorten, Kolben rc. und man setzt solche entweder unmittelbar über das Feuer, oder in ein Wasser, oder Sandbad.

Das Destilliren ist mehr ein Geschäft des Scheidekünstlers und Apotheckers als des Oekonomen, und schränkt man sich in der Oekonomie meistens auf die Bereitung des Brandweins und Aquavits ein, und bedient sich hierzu der Destillirblase mit dem meisten Vortheil. Das Hauptsächlichste hievon ist schon unter dem Artickel Brandwein gesagt worden, und wir fügen hier nur noch folgende Bemerkungen kürzlich bey.

Wenn man Aquavite über gewisse Species abziehen will, so ist es nöthig, daß man die Kräuter, Saamen oder Wurzeln etliche Tage vorhero ein-

weiche. Die Destillirkünstler nennen dieses theils maceriren, theils digeriren. Dieses letztere erfordert einen stärkern und bey nahe dem Kochen gleichen Grad von Wärme. Jedoch ist auch hier ein Unterschied zu beobachten. Tinkturen und Essenzen, welche aus starkem Weingeist bereitet werden, darf man niemal digeriren, sondern man muß bey dem geringen Grade bleiben; sind hingegen die Feuchtigkeiten wässerigter als gemeiner Brandwein, so kann man sie einem höhern Grad von Wärme unterwerfen, nur lasse man sie niemal bis zum Kochen kommen. Alle weiche Wurzeln, als Kalmus, Angelik, Meisterwurz, müssen 14 Tage; alle harte und holzige, z. B. weißer Zimmt, Galgant rc. 3 Wochen; die Rinden 4 Wochen und die harten Hölzer 8 bis 10 Wochen digeriret werden. Alles, was macerirt werden soll, muß vorher klein zerschnitten oder zerstossen werden, und man braucht zum Maceriren entweder gar keine, oder doch nur eine gelinde Wärme. Wenn die Species nur mit Wasser befeuchtet werden, darf man das Maceriren nicht zu lange fortsetzen, weil sonsten gar leicht eine Gährung darauf erfolgt.

Die Destillation durch das Niederfallen bestehet darinnen, daß man zween Töpfe aufeinander setzt und ein Stück Leinwand dazwischen bindet. In den obern Topf bringt man die zu destilirende Materie und auf diesen das Feuer, wodurch die flüchtigen Theile genöthiget werden, sich in dem untern Topf zu sammlen. Man bedient sich derselben nur bey Ermanglung besserer Werkzeuge, besonders zu Bereitung des Rosenwassers. Die seitwärts übergehende Destillation geschiehet durch die Retorte. Wenn man nämlich mit zusammengesetzten Substanzen zu thun hat, von welchen die flüchtigsten Theile nur bey einer Wärme aufsteigen können,

welche

welche grösser als die Wärme des siedenden Wassers ist, so muß man sich einer Retorte bedienen, weil sich dieses Gefäs ganz bequem in das Sandbad oder auch in das offene Feuer schickt, oder weil es in den Reverberierofen also gesetzt werden kann, daß die darinnen befindliche Materie von allen Seiten erhitzt wird. Die Retorte ist so geformt, daß die aufsteigende Dämpfe nur seitwärts durch den Hals heraus gehen können. Diese Art zu destilliren dienet dazu, um alle Oele, die nicht wesentlich sind, die schweren Säuren, vornämlich die mineralischen, auch in gewissen Fällen sehr flüchtige Substanzen zu erhalten. Die gewöhnlichste Art zu destilliren ist aber die durch das Uebersteigen, wozu man sich der Blase bedient, und wodurch die Aquavit und ätherische Oele bereitet werden. Man findet hierzu eine Anleitung unter dem Artickel: Brandweinbrennen. Wer sich aber hierüber weiter belehren will, den verweisen wir auf Dejeran gründliche Abhandlung vom Destilliren, Altenb. 1754. und auf der Hausmutter 4. Band.

Destillirknecht heißt dasjenige Gestelle, auf welchem die Vorlage ruhet, und welches so eingerichtet ist, daß es in die Höhe geschoben und wiederum herabgelassen werden kann.

Destillirkolbe, s. Kolbe.

Destillirofen. Ein guter Destillirofen, sowohl zu Sandkapellen, als offenem Feuer wird auf folgende Art angelegt: Den Rost legt man einen Schuh hoch über den Aschenheerd, das Aschenloch macht man einen halben Schuh hoch und weit. Sodann legt man eine Röhre von Eisen, Thon oder Steinen, 5 Zoll weit und hoch, daß sie aus dem Aschenheerd bis in die freye Luft durch die Wand des Gemachs gehe und der Wind wohl hinein blasen könne. In dieser Absicht macht man an die Röhre

einen weiten offenen Trichter, in welchem sich die Luft stark fangen muß; das Aschenloch aber verschließt man mit einer Thür. Die Röhre muß mit einem Schieber versehen seyn, um der Luft den Zugang verstatten und abschneiden zu können. Ueber dem Rost macht man das Ofenloch wie das Aschenloch; die Luftlöcher oder Register aber setzt man dicht unter den Rand der Kapelle, und ordnet es also, daß die Kapelle bey dem Boden 3 Finger breit von dem Ofen abstehe, und sich bis an den Rand der Kapelle immer spitziger hinan ziehe; schlägt sodann von außen guten zugerichteten Lehmen, wie ihn die Töpfer brauchen, einer Hand breit, dick herum, damit die Hitze nicht durchdringen könne. Die Kapelle läßt man auf zween dicken eisernen Stäben ruhen. Wenn nun die Kohlen und das Holz unter derselben brennen und man die Zugröhre öfnet, so wird das Feuer heftig angeblasen. Will man hingegen die Hitze vermindern, so schiebt man die Windröhre halb zu; die Ofenthür und die Aschenthür bleiben aber stets verschlossen.

Deue, s. Daube.

Deut, Duyt, ist eine holländische, brabantische und flandrische Scheidemünze von Kupfer, welche 2 Pfennige gilt. In Brabant gehen noch 3 Myten auf einen solchen Pfennig, und da dieser Pfennige in Holland und Braband 320 auf einen Gulden gehen, so betragen in Braband 960 Myten erst einen Gulden.

Deutsche Baerenklau, s. Acanthus germanicus.

Deutschschwarz ist eine schwarze Farbe, welche aus den zuletzt ausgepreßten Weinhefen mit etwas zugesetztem Bein gebrant wird. Sie dient den Kupferdruckern zu ihrer Farbe und wird stark nach Frankreich verführt.

Deutsch-

Deutsch. Von den übrigen Artickeln, welche mit diesem Beywort anfangen, sind die Hauptworte nachzusehen.

Devalvation, s. Münzreduktion.

Dezember, s. December.

Diaeten sind bekanntlich diejenige Taggelder, welche den herrschaftlichen Dienern bey Verschickungen und andern ausserordentlichen Verrichtungen, statt der freyen Zehrung verwilliget werden. Fast allenthalben findet man ausführliche Verordnungen, wie es mit Aufrechnung solcher Diäten gehalten werden solle. Es ist unbillich, die Diäten so sparsam einzurichten, daß der Diener dabey nicht bestehen kann; allzuansehnliche Diäten hingegen geben gemeiniglich Anlaß zur Erweiterung und Vervielfältigung der Geschäfte, allezeit aber verdienen die Diäten den Vorzug vor unbestimmten Zehrungsaufrechnungen.

Diamant, **Demant**, *Diamas*, *Gemma vera colore aqueo*, Cartheus. *Gemma nullo colore tincta*, Woltersd. *Gemma pellucidissima*, *duritie summa*, *colore aqueo*, *igne persistens*, Waller. *Alumen lapideum pellucidum solidissimum*, Linn. lat. *Adamas*, fr. *Adamant*, ist der härteste, schwerste, durchsichtigste und feurigste Edelstein, der daher auch für den kostbarsten unter allen gehalten wird. Weder die schärfsten Feilen, noch die stärksten sauren Geister sind im Stand, ihn anzugreifen; jedoch dem heftigen Feuer der Brennspiegel, wie auch der Porcellain- und Glasöfen kann er nicht wistehen. Zwar läßt er sich dadurch weder erweichen noch zusammen schmelzen; aber er zerspringt und verzehrt sich endlich ganz in demselbigen. Wenn man ihn mit Borax versetzt, so verwandelt er sich durch ein starkes anhaltendes Feuer in ein reines ungefärbtes Glas. Werden die Diamanten eine Zeitlang in

in die Sonne gehalten, oder an einem andern Feuer erwärmt, so leuchten sie; jedoch haben nicht alle diese leuchtende Kraft.

Der Diamant sollte eigentlich ohne alle Farbe seyn. Man ist aber heut zu Tag gewohnt, alle Steine, welche nur übrigens in der Härte, dem Feuer und der eigentlichen Schwere dem Diamant gleich kommen, wenn sie auch schon etwas gefärbt sind, doch mit dem Namen der Diamanten zu beehren. Die weissen Diamante sollen einem Tropfen reinen Wassers gleich seyn. Die grünen, wenn sie rein sind, sind nicht nur sehr selten, sondern werden auch im Preise am höchsten gehalten. Die rothen fallen in die Farbe des Ballasrubins und finden sich ebenfalls selten. Die gelben sind am beliebtesten, wenn sie citronenfarbig sind. Die schwärzlichen, bräunlichen, gelbbräunlichen, stahlfarbigen und bläulichen haben kein schönes Ansehen, und stehen allen übrigen im Werthe nach. Ehedem waren die röthlichen und bläulichen sehr hoch geachtet und unter dem Namen der Sideriten bekannt. Uebrigens wird der Diamant, wenn er nur eine gute Farbe hat, in Ansehung seiner Schönheit nach dreyerley Eigenschaften beurtheilt, nach dem Wasser oder der Durchsichtigkeit, nach der Reinigkeit und durchaus gleichgetheilten Farbe, und nach dem Glanz oder der Lebhaftigkeit seines Feuers. Ausser der fehlerhaften und schlechten Farbe, welche den Preiß des Steins nicht wenig vermindert, wie auch ausser der fehlerhaften Bildung, welches eine gar zu platte, dünne oder längliche ist, wird ein vollkommener Stein von dem Jubelier nach den verschiedenen Graden der Weiße und Durchsichtigkeit beurtheilt, und ein Stein von dem ersten, zweyten oder dritten Wasser genennet. Um die Reinigkeit vorzüglich der geschliffenen Steine deutlicher sehen zu können, benimmt man

ihnen

ihnen den Glanz, wodurch sie das Aug blenden, durch das Anhauchen. Ein vollkommener Stein darf keine kothige, rostige oder andere Flecken, keine Federn, Adern, Aeste, Knoten, graue Stellen oder Asche, auch keine gelbliche Stellen, welche man Stroh nennt, und keine kleine unreine Körner haben, sie seyen nun milchweiß oder von einer andern Farbe.

Diamanten von ausserordentlicher Schönheit und Größe werden Parangons oder Nonpareils genennt. Einen schwachen Diamant heißt man denjenigen, welcher nicht dick ist; einen rohen aber denjenigen, welcher noch nicht geschnitten, sondern mit einer dunkeln und groben Kruste umgeben ist, wie er aus der Grube kommt.

Man findet die rohen Diamanten unter zweyerley Gestalt, nämlich als Kristalle und als Kiesel. Die Kristalle haben 6 Ecken und 8 Seiten, welche Triangel sind. Ein solcher Kristall bestehet aus zweyen im Grunde viereckigten Pyramiden, welche man sich mit ihren Grundflächen aufeinander gesetzt vorstellen muß. Hierzu zählen noch einige als wahre Diamantarten sechsseitige mit dreyeckigten Seiten, und kubische oder sechsseitige mit acht Ecken. Die Diamantkiesel, welche mit andern Kieseln eine vollkommene Aehnlichkeit haben, findet man länglich, platt oder rund. Alle Naturforscher stimmen darinnen überein, daß sie aus vorgedachten Kristallen entstehen, wenn jene durch die Bewegung des Wassers fortgestossen und an andern harten Bergarten abgerieben werden. Zuweilen finden sich einige, welche in schnellen Strömen unter dem Sand fortgeführt und dadurch polirt und vollkommen durchsichtig werden.

Das Vaterland der Diamanten ist bekannt genug. Die besten und reichsten Diamantgruben befinden sich in der Provinz Karnatika des Königs zu Visapour,

pour, zu Golkonda im Gebiethe des großen Moguls, im Königreich Bengala, auf der Insel Borneo, und an mehrern Orten des Orients. Im Jahr 1728. entdeckte man, daß auch Brasilien sehr reich an diesen kostbaren Steinen seye. Damit sie aber nicht durch einen allzugroßen Ueberfluß ihren Werth verlieren möchten, ertheilte der König von Portugall im Jahr 1734. einer Gesellschaft das ausschliesende Privilegium, Diamanten, und zwar nur durch eine bestimmte Anzahl von Sklaven aufsuchen zu lassen. Die arabische und macedonische Diamanten werden diesen noch gleich geachtet; die armenischen, ägyptischen, ungarischen, böhmischen, schlesischen und meißnischen hingegen sind viel schlechter, weicher und im Werthe weit unter jenen.

Die Bearbeitung der Diamanten und ihre Zurichtung zum Gebrauch erfordert verschiedene künstliche Handgriffe, welche sich besser zeigen als beschreiben lassen. Wenn ein solcher Stein geschliffen werden soll, so muß er forderſamst von seiner äussern Rinde und Unreinigkeit befreyet werden. Es würde viele Zeit erfordern, den Stein blos auf der Scheibe mit Diamantpulver zu bilden; weit schneller reiben sich zween Diamanten miteinander ab, und erhalten dadurch die erste Bildung der Fasseten, welches der Künstler das Beschneiden nennt. Wenn ein roher Stein Risse, oder an einer Stelle einen Fehler oder auch eine zum Schleifen unschickliche Figur hat, so wird er mit einer Art stählener Messer gespalten; der Steinschneider muß aber die innere Struktur des Steins wohl kennen, um zu wissen, in welchem Durchschnitt er sich spalten läßt. Kann er hingegen seiner Größe oder Ungleichheit wegen mit diesem Instrument nicht vortheilhaft gespaltet werden, so wird er mit einem feinen eisernen Drat durchgesäget, der mit Diamantpulver, welches man mit Brandwein

oder

oder Eßig anfeuchtet, bestrichen ist. Nach der natürlichen Gestalt und den Adern beurtheilt der Künstler, ob sich der Stein zu einen Brillant, Rosenstein oder Tafelstein schickt. Ist das erstere, so verwandelt er ihn durch das Schneiden in einen Dickstein; der zu beschneidende Stein wird auf einen Kittstock mit weißem Pech und Ziegelmehl angekittet, der Künstler bevestiget einen andern Stein an einen zwooten Kittstock und reibt mit diesem den ersten. Denjenigen, welcher beschnitten werden soll, nennt man in der Kunstsprache flach und den andern, welcher beschneidet, scharf. Das Diamantpulver, welches sich von den Steinen abreibt, fällt auf den Boden der Schneidbüchse und wird zum Gebrauch sorgfältig aufgehoben. Nach dem Schneiden wird der Stein mit diesem Diamantpulver auf einer stählernen Scheibe polirt.

Unter den bearbeiteten Diamanten wird der Brillant am höchsten geschätzt. Man kann sich seine Gestalt als zween abgekürzte Kegel vorstellen, die an ihrer Grundfläche zusammen gesetzt sind. Denjenigen Theil, welcher nach der Fassung sichtbar ist, nennt man die Krone, fr. Pavillon, den untern aber, welcher in dem Kasten verborgen liegt, und welchen man insgemein etwas stärker macht, den Untertheil, fr. Culasse. Jedem Theil giebt das Schleifen kleine dreyeckigte Flächen, welche man Fassetten nennt. Sie liegen in 3 Reihen übereinander. Die unterste und oberste Spitze kürzt der Künstler ab; die horizontale Fläche der Krone wird die Tafel genennt, und ist größer als die horizontale Fläche des Untertheils, welche Calette heißt. Diejenige Fassetten, welche an die Tafel stossen, heißen Sternfassetten, und die andere, welche an die Einfassung reichen, Queerfassetten.

Die birn- und tropfenförmige Brillanten werden Pendeloques genennt.

Wenn ein Stein unterwärts platt ist, oberhalb aber die Figur eines Brillanten hat, nennt man ihn einen halben Brillant, fr. Brillonet. Sie dienen zum Betrug, besonders wenn sie mit Kristall unterlegt werden.

Eine Rose, Rosen- oder Rautenstein, fr. Rosette, hat oben einige Reihen Fassetten, welche in eine Spitze zusammen laufen, und ist unten ganz flach. Nach den Regeln der Schneidekunst soll eine Rosette 24 Fassetten haben. Man glaubt, daß die Rautensteine in Holland und die Brillanten in England am besten geschliffen werden.

Die ganz kleinen, deren über hundert auf ein Karat gehen, werden nach dem Stück verkauft und heißen deswegen Stückelrosen.

Die ganz aus der Mode gekommene Tafelsteine sind oben und unten ganz platt, und haben oberhalb an jeder Seite nur eine Fassette.

Ein Dickstein hat oben und unten eine horizontale Fläche und an selbiger eine Reihe Fassetten.

Die farbigen Diamanten erhalten, wenn sie gefaßt werden, eine glänzende und gefärbte Folie, um ihnen den rechten Spiegel und die Farbe zu geben; ein weißer Diamant hingegen bedarf derselben nicht, sondern man schwärzt nur den Kasten inwendig. Die ganz weißen und vollkommen richtig geschliffenen Brillanten werden auch so gefaßt, daß nichts unter dieselbe gelegt wird und der Kasten unten offen bleibt. Die Franzosen nennen solche a jour gefaßte Steine. Einige legen auf die Folie noch ein Stückchen Kristall oder einen andern ungefärbten Stein, damit der Diamant größer scheint als er ist. Man heißt solche Dubletten.

Es

Es giebt unächte und auf mancherley Art verfälschte Diamanten, durch welche man leicht hintergangen werden kann. Man verfertigt nicht nur sehr schöne Glasflüsse, sondern man hat auch böhmische und andere natürliche unächte Steine, welche den ächten sehr ähnlich sehen; der größte Betrug geschiehet aber mit dem Sapphir oder orientalischen Amethyst und vornehmlich mit dem Topasier oder Chrysolith, welche man durch ein künstliches Glühen ihrer Farbe beraubet und weiß macht. Dergleichen Steine nennt man gebrannte Steine. Wenn man einen gut geschliffenen Diamant, oder auch einen andern ächten Stein und einen unächten oder weniger harten gegeneinader behaucht, so wird jener allezeit seinen Glanz geschwinder wieder erhalten als dieser, weil der ächte Stein, wegen seiner reinen und vesten Oberfläche die Feuchtigkeit nicht lange an sich behalten kann. Ueberhaupt muß man aufs genaueste auf die Härte des Steins sehen, und die kann man nicht sicherer, als durch das Schneiden in Glaß, oder durch eine gute Feile, welche den ächten Diamant nicht angreifen kann, oder auf der Scheibe der Steinschleifer probiren. Die Probe mit Scheidewasser ist sehr unsicher, weil der Glasfluß, wenn er nicht von Metallglas ist, seine Farbe dadurch nicht verändert. Zusammen geküttete Steine, besonders wenn sie gefärbt und gefaßt sind, lassen sich nicht gut erkennen, es wäre denn, daß sie etwas hoch über den Kasten hervorragten. In solchem Fall hält man sie gegen das Licht und siehet horizontal hindurch, so erscheinen sie viel blasser in der Farbe als wenn man sie von oben herunter gegen den Grund des Kastens betrachtet. Ungefaßt sind sie leichter zu erkennen; hier verrathen sich einem scharfen Auge, wenigstens durch ein Vergrößerungsglas, die Fugen, wie sie aufeinander gesetzet sind, und die gewisseste Probe

bleibt allemal die, daß man sie durch heißes Wasser oder auf andere Art erwärmt und den Mastix erweicht, wodurch sie zusammen gekűttet sind.

Das Gewicht, dessen man sich bey dem Handel der Diamanten und aller Edelsteine bedient, kommt mit dem troyischen nahe überein. Das Pfund hält, so wie das medicinische, 12 Unzen; gegentheils aber hat die medicinische Unze 480, die des Edelsteingewichts aber 600 Grän oder 150 Karate; weswegen man es auch das Karatgewicht nennt.

Die größern Steine erfordern, daß man ihre Grade der Vollkommenheit zuvor untersuche, und alsdenn den Werth eines Karats oder Grans bestimme. Das Gewicht des Steins wird mit sich selbst und diese Summe mit dem gesetzten Preise eines Karats oder Grans multiplicirt, worauf die letzte Summe den Preiß des ganzen Steins bestimmt. Nach dieser Regel werden aber nur solche Steine berechnet, welche wenigstens 2 und mehrere Karate haben. Die kleinere, deren mehrere auf ein Karat gehen, haben, nachdem sie schön und groß sind und mehr oder weniger Arbeit zu schleifen gekostet haben, ihren steigenden und fallenden Preiß. In unsern Zeiten verkauft man das Karat solcher Steine zwischen 20 und 40 Reichsthalern.

Von Tafelsteinen wird das Karat um 15 bis 18 Thaler verkauft. Bey großem Gut gilt eine holländische untadelhafte Rose von einem Karat 70 bis 80 Thaler, und ein schöner Brillant von gleichem Gewicht gegen 100 Thaler. Ueberhaupt ist ein Brillant im Preise um den fünften Theil höher als ein gleichgroßer Rosenstein.

Wenn man vor dem Schleifen wissen will, wie viel der rohe Stein durch das Schleifen verlieren werde, so drückt man solchen in Thon ab, gießt die Grube mit Bley aus und giebt diesem Bley die ver-

verlangte Form. Wie sich nun das Gewicht des geschnittenen zu dem gegossenen Bley verhält, so verhält sich auch der geschliffene zu dem rohen Stein nach dem Gewicht.

Der böhmische Diamant ist ein sehr feiner Bergkristall, welchen man in Böhmen, Ungarn, England und hin und wieder auch in Deutschland antrift. Er hat einen sehr lebhaften Glanz, aber bey weitem nicht die Härte des ächten Diamants.

Der Glaser bedient sich eines ächten, aber gemeiniglich rohen Diamants, welcher in einen 4 bis 5 Zoll langen hölzernen Griff gefaßt wird, zum Zerschneiden des Glases.

Diamant nennen die Dratzieher ein Werkzeug, welches dem Diamant des Glasers ähnlich, aber nur von Stahl ist. Indem sie ihn in den durch das Zieheisen mit der sogenannten Spitze gebohrten Löchern einigemal herumdrehen, benehmen sie diesen die Schärfe, durch welche die Vergoldung des Drats Schaden leiden würde.

Wer sich mit dieser kurzen Nachricht vom Diamant nicht begnügen will, den verweisen wir auf Jeffries Traktat. Er ist zu London im Jahr 1750. unter dem Titel: A treatise on diamonds and pearls &c. by Dav. Jeffries, englisch; zu Paris im Jahr 1753. unter dem Titel: Traité des diamans & des perles &c. par Dav. Jeffries, französisch; zu Danzig im Jahr 1756. unter dem Titel: Abhandlung von den Diamanten und Perlen rc. deutsch gedruckt; und endlich zu Frankfurth am Mayn im Jahr 1772. einem elenden Traktat unter dem Titel: der aufrichtige Jubelier rc. angehängt worden.

Diamantboord ist ein dunkel, schwarz und grün aussehender Diamant, noch härter als die reinen

Diamanten, welche damit sehr gut geschliffen werden können.

Diaphryges heißt der untere Ofenbruch, oder der Ueberrest, welcher an dem Boden des Ofens bleibt, wenn Kupfer geschmolzen wird.

Diarchie heißt, wenn ein Land von zween Regenten, die sich um die Regierung streiten, zugleich zum Gehorsam aufgefordert wird.

Dibbelbohrer, Döbbelbohrer, nennt der Böttcher dasjenige Werkeug, womit er die Oefnung, durch welche der Hahn in das Faß gesteckt wird, vorbohrt, die er hernach mit dem Queerscheibenbohrer erweitert.

Dichten, s. Kalfatern.

Dichthammer, ein hölzerner Hammer, welcher zum Kalfatern gebraucht wird.

Dichtwerk nennt man Moos, Werk, ausgezopfte Thauen u. d. g. so man zum Kalfatern der Schiffe braucht.

Dick, ein Beyname des Sternstöhr.

Dickbäuchig heißt das Vieh, wenn es einen grossen unförmlichen Bauch bekommt. Gemeiniglich entstehet solcher von allzuvielem wässerigtem Futter. Kälber und junge Schweine werden dickbäuchig, wenn sie schlecht verdauen. Man giebt jenen gestossenen Kümmel, oder Anis mit Teufelsdreck, Salz und Brod; diesen aber Senf mit Brod und Sauerteig oder $\frac{1}{3}$ bis $\frac{1}{2}$ Quentchen Nieswurz, Seifenwasser zum Purgiren und nachher Spiesglas.

Dickeldamm heißt ein Damm, welcher dadurch entstehet, wenn man den Schlick oder das Erdreich, welches das Wasser hat fallen und liegen lassen, aufsetzt und wie einen Damm an dem Ufer des Flusses aufkojert und nachher mit Stroh oder Buschwerk bedeckt. Man braucht die Dickeldämme gemeiniglich zu Lahnungen oder Fangbuhnen.

Dicke

Dicke Ribbe heißt bey dem geschlachteten Rind das Stück über der Schoosribbe gegen den Vordervierteln.

Dicker, ein englisches Wort, heißt so viel als Decher.

Dickfisch ist ein Beynahme des Urf oder Orfekarpfens.

Dickgroschen sind sehr dicke böhmische Münzen, von der Größe eines Groschen, welche zu Denkmünzen geschlagen zu seyn scheinen.

Dickicht heißt bey der Jägerey ein sehr dick mit Sträuchen und Gebüschen bewachsener Wald, der dem Wild zum Schutz gegen Nachstellungen dient.

Dickmaul, lat. *Bucculentus*, heissen die Holländer einen indianischen Fisch, der nicht sehr lang und etwa fünf Zoll breit, gelb und mit silberfarbenen Flecken besprengt ist, sehr dicke Kiefern und ein delikates Fleisch hat.

Dickmilch nennet man an einigen Orten die gestockte Milch, welche, wenn der Ram davon abgenommen ist, den jungen Schweinen mit Nutzen gegeben wird. Einige machen davon kleine Käse, wovon unter Kümmelkäse das mehrere vorkommen wird.

Dickmünze, s. Dickpfennige.

Dickpfennige wurden vor Zeiten alle Münzen genannt, welche dicker waren als die Blechmünzen oder Brakteaten.

Dickquetsche, ein Instrument des Geldschlägers, s. Quetschform.

Dickrüben, s. Viehmangold.

Dickstein, s. Diamant.

Dickthaler, Philippsthaler, eine spanische, nicht mehr gangbare Münze, nach dem Zwanzigguldenfuß etwa 2 fl. 22 kr. werth.

Dickwalcken heißt das Tuch, nachdem es aus der Wäsche genopt worden ist, zum zweytenmal walken.

Dickwurzel, s. Viehmangold.

Diclinia heißen in der Botanick diejenige Pflanzen, bey welchen die männliche und weibliche Geschlechtsorgane in besondern Blumen befindlich sind.

Dicotyledones nennet man alle Pflanzen, welche bey dem Aufkeimen zwey Saamenblätter haben.

Dictyaria, s. Morcheln.

Didymus heißen in der Botanick die Staubbeutel oder Saamenkapseln, welche aus zween aneinander gelehnten Knöpfen bestehen.

Diebstahl. Was hievon als Gegenstand der Polizey und Oekonomie betrachtet werden kann, wird unter dem Wort Felddiebstahl zu finden seyn.

Diebsschlüssel, s. Dieterich.

Dielen oder **Deelen** werden $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll dicke Breter genannt, sie mögen von Tannen- Eichen- oder anderm Holze seyn. Sind sie noch dicker, so nennt man sie Bohlen. Ihr vielfältiger Gebrauch in der Baukunst ist bekannt.

In der Landwirthschaft wird dieses Wort noch auf mancherley Art gebraucht: so heißt z. B. das Bodenbret des Wagens ein **Wagendiel**; das Bret, worauf das gewirkte Brod gesetzt wird, ehe es in den Ofen kommt, eine **Backdiele**; im Niedersächsischen sagt man statt Scheuerntenne **Scheundiele**; und an manchen Orten nennt man die veste Erdlage des Ackers unter der Bauerde, **Diele**.

Dielenschalung heißt eine Verwahrung des Ufers mit Dielen und Pfählen, welche um mehrerer Dauer willen mit Theer verstrichen werden. Man nimmt nur an solchen Orten seine Zuflucht zur Dielenschalung, wo das Holz wohlfeil ist und das zu ver-

wah-

währende Ufer aus losem Sand und sehr leichter Erde bestehet.

Diemant, s. Diamant.

Diemat, s. Demat.

Diemt, s. ebendas.

Dienerbesoldung, Besoldung, Jahrlohn, Sold, lat. *Salarium*, franz. *Appointement*, *Gage*, ist die Summe an Geld und Naturalien, welche ein Diener nicht nach der Anzahl der einzelnen Arbeitstage oder prästirten Arbeiten, sondern überhaupt für alle seine Dienste erhält, welche er in dem ihm angewiesenen Fach das ganze Jahr hindurch zu leisten verbunden ist.

Wenn wichtige Staatsbedienungen und große Ehrenstellen allezeit ein zuverläßiger Beweiß von großen Einsichten und wahren Verdiensten wären, so würden sich noch eben so, wie in den alten blühenden Republicken, reiche und bemittelte Leute eine Ehre daraus machen, dem Staat umsonst zu dienen, und sich durch Gelehrsamkeit und Patriotismus zu solchen Ehrenstellen würdig zu machen; seitdem aber die Regenten angefangen haben, eine sogenannte edle Geburt eigenen Verdiensten vorzuziehen, Ehrenstellen und Würden nach Gunst auszutheilen, oder gar um baares Geld zu verkaufen: seitdeme müssen sie sich auch gefallen lassen, die ihnen unentbehrliche Diener mit baarem Gelde zu bezahlen; und reiche Leute finden schon durch ihr Geld einen zu bequemen Weg zu Ehrenstellen, als daß sie sich entschließen sollten, an eine mühesame Erwerbung der zu ihren künftigen Aemtern erforderlichen Kenntnisse und Fähigkeiten zu denken. Bey der heutigen Verfassung fast aller europäischen Staaten sind also besoldete Diener unentbehrlich geworden; man wird sie nicht mehr aus der Mode bringen, man sage auch dagegen, was man wolle; und

es wäre Glück genug, wenn man es dahin bringen könnte, daß wenigstens die Geldbesoldungen mehr nach Verdienst vertheilet würden.

In vorigen Zeiten, da die Regenten wenig Geldgefälle und die Naturprodukte einen sehr geringen Werth hatten, war es nothwendig, den Dienern den größten Theil ihrer Besoldungen an sogenannten Naturalien auszusetzen; in unsern Tagen aber scheint es für Herren und Diener vortheilhafter zu seyn, wenn alle Besoldungen in baares Geld verwandelt werden. Allein diese Verwandlung der Natural- in Geldbesoldungen ist mit unendlichen Schwürigkeiten verbunden, wenn man sie auf einmal ausführen will, und nicht Geduld genug hat, damit zu warten, bis mit einem oder dem andern Dienste ohnehin eine Veränderung vorgehet, und der Regent dadurch freye Hand erhält, dem Kandidaten seine Besoldung nach billichem Ermessen auszusetzen, ohne daß dieser ein scheinbares Recht, sich über Verkürzung zu beschweren, vor sich haben kann; denn ausserdeme wird die gesammte Dienerschaft über jeden Geldanschlag, durch welchen sie nicht offenbar gewinnt, murren, ein so hoher Geldanschlag aber dem Fürsten nicht leicht anständig seyn.

Wenn man die sämtliche Besoldungen eines Landes genau verzeichnet, so wird man gemeiniglich finden, daß sie eine unglaublich große Summe betragen, ungeachtet viele Departements über Mangel an Leuten und vielleicht zween Drittheile der Dienerschaft über unzulängliche Besoldungen klagen werden. Ein forschender Blick auf dieses Besoldungsverzeichniß geworfen, wird dem denkenden Kopfe bald augenscheinlich genug zeigen, daß die meiste Besoldungen durch Zufall, Gunst, Zusammenwerfung und Vertheilung der Dienste und andere dergleichen gewöhnliche Vorfälle entstanden, vemehrt

oder

oder vermindert worden, und keinesweges das Resultat eines reifen Nachdenkens und einer genauern Kenntniß des Landes und der zu dessen guten Regierung erforderlichen Balleyen und Aemter sind. Oft wird einem Günstling oder auch bisweilen einem verdienten Manne, der auf einem unbedeutenden Posten stehet und wegen zufälliger Hindernisse nicht nach Belieben befördert werden kann, eine Zulage geschöpft, die mit seiner Abkunft vom Dienste wieder aufhören soll. Allein, so wie die Erledigung des Dienstes erfolgt, wird der Regent mit Empfehlungen und Vorbitten so sehr bestürmt, daß er sich eben so wenig die Zeit nehmen mag, die Eigenschaften der Kandidaten genau zu prüfen, als die dem Dienst anklebende Besoldung und Emolumenten und deren Verhältniß zu den damit verknüpften Dienstleistungen untersuchen zu lassen. Um sich Ruhe zu verschaffen, faßt der Regent in möglichster Geschwindigkeit und in Geheim seinen Entschluß und das Bestallungsdekret wird mit der Formel: **mit allen Besoldungsstücken und Emolumenten, welche sein Vorfahrer genossen hat,** ausgefertigt und die zeitliche Gehaltsvermehrung des Vorfahrers ist verewigt.

Wie wenig man sich Hofnung machen dürfe, unter den schon vorhandenen Dienern und ihren Besoldungen eine zweckmäsige Veränderung zu Stand zu bringen, werden alle, die in dergleichen Geschäften nicht ganz unerfahren sind, hinlänglich einsehen. Das einzige ausführbare Mittel ist vielleicht dieses, daß man, ohne auf die schon vorhandene Dienerschaft und ihren Gehalt die mindeste Rucksicht zu nehmen, einen wohl überdachten Plan für die Zukunft verfasse, was für Staatsbediente durch alle Klassen zur schleunigen und glücklichen Behandlung der Geschäfte nothwendig sind, und

was jedem derselben nach dem Maas seiner Geschäfte und seines standesmäßigen Aufwandes, der Billichkeit nach, zur Besoldung gereicht werden muß. Diesen Plan, wenn er hinlänglich geprüft und gut befunden worden ist, muß sich der Regent zum unverbrüchlichen Gesetze machen, und bey jeder künftigen Dienstserledigung genau nach demselben verfahren, man mag ihm auch dagegen vorstellen oder anrathen, was man will, so wird er mit der Zeit, ohne Geräusch und Schwürigkeit, und oft früher als er sich solches selbst vorstellt, zu seinem Endzweck gelangen, weil oft eine einzige Vakatur Gelegenheit zu mehreren erwünschten Veränderungen darbiethet.

In diesem Plan würde ich die ordentlichen Besoldungen nicht reichlich, sondern nur sparsam ausmessen, dagegen aber für jedes Departement eine besondere jährliche Summe zur Belohnung solcher Männer aussetzen, welche sich durch vorzügliche Geschicklichkeit, Treue und Fleiß vor andern auszeichnen. Es ist, auch bey der besten Vorsicht, nicht möglich, lauter brauchbare Diener zu erhalten, und nicht so leicht, die unbrauchbaren sich wiederum vom Halse zu schaffen. Sehr gut wird es also seyn, wenn man durch diese Anstalt, ohne seinen Besoldungsetat zu verändern, würdigere Männer, welche neben oder wohl gar unter jenen stehen müssen, durch eine wohlverdiente Gehaltsverbesserung entschädigen und im Diensteifer erhalten kann.

Die so gewöhnliche Frage: ob es räthlicher seye, die Diener des Staats mit oder ohne Sporteln zu besolden, verspahren wir, um nicht zu weitläuftig zu werden, auf den Artickel: Sporteln. Daß übrigens Dienerbesoldungen kein schicklicher Gegenstand einer ordentlichen Besteurung seyn können, wird keiner weitläuftigen Demonstration bedür-

dürfen; ob es aber in dringenden Nothfällen, in welchen Regenten und Unterthanen ihr äusserstes thun müssen, und also die Diener des Staats sich mit Billigkeit eines gleichmäßigen Beytrags nicht entziehen können, für diese selbst nicht besser seye, eine temporale Besoldungssteuer zu erheben, als die Besoldungen selbsten zu vermindern, ist eine andere Frage, welche vermuthlich die meisten mit Ja zu beantworten keinen Anstand nehmen werden.

Dienst, s. Frohndienst.

Dienstbothen, s. Gesinde.

Dienstbrief, s. Kundschaft.

Diensteid heißt derjenige Eid, wodurch jeder Diener des Regenten oder des Staats sich um so vester verbindet, die ihm auferlegten Pflichten getreu zu erfüllen. An dem Nutzen dieser Eide hat man oft gezweifelt, und behauptet, ein ehrlicher Mann werde seiner Pflicht auch ohne Eid nachkommen, und den gewissenlosen werde der Eid nicht gewissenhaft machen. Die Sache ist zwar an sich richtig; indessen aber hat der Diensteid dennoch bey vielen Gelegenheiten seinen Nutzen, wenn man ihn auch nur als ein kräftiges Mittel betrachtet, alle Zumuthungen und Angriffe abzuweisen, welche Freunde und Mitleids würdige Personen auf unsere Pflicht wagen könnten. Sehr schön und richtig zeigt diesen Nutzen Hr. Möser in seinen patriotischen Phantasien, Th. 2. N. 82.

Dienstgeld, s. Frohndienste.

Dienstgeschirr sind bespannte Wagen, womit die Unterthanen ihrer Herrschaft Frohndienste leisten müssen.

Diensthufe, im Gegensatz von Freyhufe, ist eine Hufe oder ein Bauerngut, dessen Besitzer zu Frohndiensten verpflichtet ist.

Dienst-

Dienstpfennig heißt an manchen Orten so viel als Miethgeld, oder ein Handgeld, welches denjenigen gegeben wird, die in eines andern Dienst zu treten versprochen haben.

Dienstpflicht heißt entweder die Verbindlichkeit zu Frohndiensten, oder der Diensteid, wovon ein eigener Artickel vorausgesendet wurde.

Dienstpflichtig ist so viel als dienstbar.

Dienstschein, ein schriftliches Zeugniß von der Aufführung des Gesindes, welches dieses, in wohl eingerichteten Staaten, vorzeigen muß, wenn es in andere Dienste treten will.

Dienstvolk, s. Gesinde.

Dienstzwang ist das Recht, gewisse Dienste, insonderheit Frohndienste von jemand zu fodern, und ihn zu deren Leistung zu zwingen. An einigen Orten verstehet man auch darunter das Recht, welches bisweilen Herrschaften hergebracht haben, ihre leibeigene Unterthanen zu nöthigen, daß sie gegen einen geringen Lohn in ihre Domestiquendienste treten und darinnen eine Zeitlang aushalten müssen. Man findet diese Gewohnheit noch in Böhmen, Schlesien, der Lausitz, Kur- und Neumark, Magdeburg, im Kursachsen und im Altenburgischen.

Dierlitzenbaum, s. Dirlitze.

Diese, ein eisernes Rohr, vornen eng und hinten weit, welches in Schmelzöfen an die Blasbälge, wo sie in den Ofen gehen, gesteckt wird, damit ihnen das Feuer nicht schade.

Diete, s. Düte.

Dieterich, s. Dietherich.

Diethaeuflein, s. Diethause.

Diethause ist ein nürnbergisches Getraidmaas, welches 2 Diethäuschen oder 4 Maas hält. 16 Maas sind eine Metze.

Dietherich, fr. *Fausse-clef*, ein Schlüssel, der statt des gewöhnlichen Barthes nur einen einfachen oder doppelten Hacken hat, und womit man die meisten deutschen Schlösser öfnen kann.

Different, ein auf den Münzen befindliches willkührliches Zeichen der Münzmeister oder Stempelschneider, um daraus die Species zu erkennen, wozu die einen die Stempel gestochen, die andern aber solche verwendet haben, damit sie im Fall Bedürfens zur Verantwortung gezogen werden können. Es ist dieses Zeichen bald ein Thier, bald eine Sonne oder dergleichen.

Digeriren heißt, veste mit flüßigen Körpern, woraus Extrakte, Essenzen u. d. g. bereitet werden sollen, oder auch blos flüßige Körper in eine gelinde Wärme, die aber nicht über 94 Grade fahrenheitisch betragen darf, setzen, damit sie sich erweichen und miteinander vereinigen. Die Digestion ist gemeiniglich eine Vorbereitung der Destillation.

Digüne ist ein Beyname des Weißfisches.

Diligence nennen die Franzosen die sogenante Geschwindkutschen und Marktschiffe, welche für die Handlung und für Reisende von großem Nutzen sind. In Deutschland giebt man diesen Namen auch den gewöhnlichen Postwägen und Landkutschen. Oefters verstehet man aber unter diesem Wort die Vorsicht, deren sich ein Inhaber eines Wechselbriefs, bey Protestirung sowohl der Nichtannahme, als auch der Nichtbezahlung desselben zu bedienen hat, um sich in Ansehung des Trassanten oder Giranten, wegen seines Regresses sicher zu stellen, oder, wo möglich, den Acceptanten dadurch noch zur Bezahlung zu vermögen.

Dill, **Till**, **Dillkraut**, **Ilte**, **Kukummerkraut**, lat. *Anethum*, fr. *Anet*, engl. *Dill*, *Anethum graveolens*, Linn. ist eine bekannte Gartenpflanze, wel-

welche $1\frac{1}{2}$ Fuß hoch wird. Sie bringt schmale Blätter, die fast wie Fäden zerschnitten sind und stark riechen, jedoch nicht so angenehm wie der Fenchel. Sie hat viele Dolden, (Vmbella) welche ohne Hülle und insgesamt einförmig sind, und aus verschiedenen kleinern bestehen. Die Blumen haben fünf lanzenförmige Blumenblätter und eine jede derselben hat fünf zarte Staubfäden, welche mit zugestumpften Kölbchen gekrönt sind. Unter der Blume befindet sich der Eyerstock, welcher zween kleine Griffel unterstützet, die eine stumpfe Narbe haben. Aus dem Eyerstock entstehen zween längliche zusammengedruckte Saamen, welche auf dem Rücken streifig sind und eine zarte Einfassung haben.

Der Dill wächst in unsern Gärten aus dem ausgestreueten Saamen ohne sorgfältige Kultur, und pflanzt sich nachgehends von selbst so stark fort, daß er kaum mehr ausgerottet werden kann.

Das junge Kraut gebraucht man zu dem Einmachen der Kukummern oder Gurken und zum Kochen der Karauschen und Giebeln, den Saamen aber in die Quarckkäse, zum Kappeskraut, Pöckelfleisch und zu den Würsten.

Dill heißt bey dem Leuchter das Rohr, worein das Licht gesteckt wird, bey der Lampe die Röhre, welche den Docht hält, bey der Schaufel die Höhlung, worinnen der Stiel steckt, u. d. g. m.; der Schlosser aber verstehet darunter ein flaches Stück Eisen, welches das Eingericht bedeckt und durch welches das Schlüsselloch gehet.

Dillschraube, Faßschraube, wird ein Theil des Bergbohrers genennt, der ein mit einer konischen Mutter versehenes Stück Eisen ist, so zu Aushebung der sich losgeschraubten Bohrstücke dient.

Dimite, s. Demites.

Dimpf, s. Timpf.

Dinar, ein arabisches Gewicht, welches man sonsten auch Methkal oder Medikal nennt; es hält $1\frac{1}{2}$ arabische Drachmen oder $\frac{1}{8}$ Unze. Nach Krünitz belegen die Araber mit diesem Namen auch ein Goldstück, welches beyläufig den Werth einer Ducate hat; nach Jablonsky aber bedeutet er sowohl alle Geldsorten, als auch eine kleine Rechenmünze, welche einen Pfennig oder Denar gilt.

Dinckel s. Spelt.

Dinero oder *Ochavo* ist zu Alikante und Barcellona in Spanien eine Scheidemünze, deren 12 einen Sueldo ausmachen, und welche nach dem Zwanzigguldenfuß $\frac{1}{4}\frac{8}{8}$ Kreuzer werth ist.

Ding, eine russische Münze, s. Poltin.

Dingbrief heißt ein schriftlicher Kontrakt, welchen Kaufleute öfter mit Fabrikanten und Handwerksleuten errichten, daß diese ihnen eine bestimmte Quantität Waaren auf eine gewisse Zeit um den bedungenen Preiß abliefern müssen.

Dingen heißt bekanntlich, das Gesinde auf eine bestimmte Zeit in Dienste nehmen.

Dingheren nennet man diejenige, welche die Erze vor dem Schmelzen rösten müssen; ihre Gehülfen in den Schmelzhütten heißen die Rostwender.

Dinghof, ein Hof, der einem Lehenmann mit der Bedingniß verliehen wird, etwas bestimmtes davon zu leisten, oder sich im Gegentheil einer Strafe zu unterwerfen. Am Niederrhein wird jeder leibeigene Hof ein Dinghof genennt.

Dingnotel heißt ein zwischen dem Gutsherrn und seinen Unterthanen über die Frohn errichteter gerichtlicher Vertrag.

Dingstellig machen heißt in der danziger Wechselordnung, einen vor Gericht laden lassen.

Dinheiro, ein portugiesisches Silbergewicht, den 12ten Thieil ener feinen Mark betragend.

Dinkel, s. Spelt.

Dinkelgerste, s. Gerste.

Dinkelweizen, s. Spelt.

Dinte, lat *Atramentum*, fr. *Encre*, engl. *Inke*, ital. *Inchiostro*, ist bekanntlich eine dünne, flüßige Farbe, deren man sich zum Schreiben bedient. Die hauptsächlichste und gewöhnlichste ist die schwarze Dinte. Man feilt oder zerstößt Galläpfel in einem eisernen Mörser fein, gießt drey- oder viermal so viel heißes Schnee- oder Regenwasser darauf, löst Eisenvitriol im Wasser auf, seihet die Auflösung durch und gießt sie nach und nach unter die Galläpfelauflösung, bis die Dinte ihre rechte Schwärze hat. Zuletzt mischt man so viel zerstossenen Gummi darunter als nöthig ist, ihr die gehörige Konsistenz zu geben, damit sie nicht mehr fließt; und will man ihre Farbe dauerhaft machen, so versetzt man sie noch mit etwas fein zerstossenem Ruß. Der Hauptvortheil bey Bereitung der Dinte bestehet in dem guten Verhältnisse der Ingredientien. Zu viel Vitriol macht sie bald gelb und zu viel Gummi, dicke und klebrig. Die Apothecker und Materialisten mischen die zerstossenen Galläpfel mit Vitriol und Gummi und verkaufen dieses Dintenpulver, welches sodenn jeder nach Belieben mit Wasser, Bier oder Eßig abkocht oder nur anbrühet. Am besten ist es aber, dieses Dintenpulver nur mit heißem Wasser anzubrühen, etliche Tage stehen zu lassen und öfters zu rütteln. Man trägt sich mit mancherley Kunststückcken, um den Schimmel von der Dinte abzuhalten. Das zuverläßigste unter allen ist aber, wenn man sie in einer verschlossenen Flasche an einem trockenen Ort aufbewahrt. Die gewöhnliche Dinten ohne Zusatz von Ruß verliehren ihre Schwärze durch einen Zusatz von Sauer, welcher das gefällte Eisen wieder auflößt, und man kann also die damit geschrie-

schriebene Schriften durch Citronensaft wieder auslöschen.

Man hat auch rothe Dinte, die aus Brasilienholz, grüne Dinte, die aus Grünspan, Eßig und Gummi, blaue, die aus Blauholz, Eßig und Gummi, und gelbe, die aus Safran, Wasser und Gummi bereitet werden kann. Da unter diesen die rothe noch am meisten gebraucht wird, so verdient auch deren Bereitung noch am ersten eine nähere Anzeige. Man kocht 8 Loth von dem feinsten Fernambuckholz, 2 Loth Alaun und eben so viel Weinsteinrahm (*cremor tartari*) in 2 Pfund Regen- oder Flußwasser. Wenn das Dekokt die gehörige Stärke hat, löset man 2 Loth arabischen Gummi und eben so viel Zucker darinnen auf und verwahret es in einem wohlverschlossenen Glase.

Die sogenannte sympathetische Dinte, deren Schrift in der Kälte verschwindet und in der Wärme wieder zum Vorschein kommt, wird also gemacht. Man gießt in einem Glase auf vier Quintchen reinen Koboltskönig, oder, wenn man diesen nicht bey der Hand hat, Zaffern, nachdem man ihn grob zerstoßen hat, 4 Loth Salpetergeist, stellt ihn 3 oder 4 Stunden lang in ein Sandbad, bis fast alles aufgelößt ist, dann wirft man 4 Quintchen gereinigtes Kochsalz hinein, gießt 14 bis 16 Loth Wasser dazu und läßt die daraus entstehende röthlichte Tinktur durch Löschpapier laufen. Schreibt man damit, so verschwinden die Buchstaben, so bald die Dinte trocken wird und erscheinen wieder schön meergrün, wenn man das Papier in die Wärme bringt.

Dintenfisch s. Blackfisch.

Dintenflecken. Wie aus der Erklärung der Dinte und ihrer Bereitung schon erhellet, lassen sich die Dintenflecken durch Citronensäure am leichtesten aus der Wäsche herausbringen.

Dintenstein s. Vitriol.

Dionysia oder *Dionysias*, ein sehr harter und schwarzer Edelstein mit einigen rothen Flecken, welchen man auf der Insel Nachsia oder Nayos findet.

Diopter, das Absehen auf den Instrumenten der Feldmesser.

Dipbryges, eine vitriolische Bergart. Man versteht auch darunter den gröbern oder denjenigen Theil der Erze, welcher nicht zum Fluß gebracht werden kann.

Diphacus, s. Kardendistel.

Direktor, s. Kammerdirektor und Handlungsdirektor.

Dirhem ist ein arabisches Gewicht, $\frac{2}{3}$ von einem Methcal oder Drachma haltend, und eine kupferne Münze, welche 12 Karat wiegt.

Dirimguo, eine fremde Benennung des Kalmus.

Dirlizen, s. Korneliskirschen.

Disconto, s. Rabat.

Discretionstage, s. Respekttage.

Dismembriren, s. Güter zerschlagen.

Dispache heißt die Eintheilnng und Berechnung des Schadens, sowohl bey Assekuranzen insbesondere, als auch überhaupt bey solchen Unglücksfällen, da ein Schiffer auf der Reise durch harte Sturmwinde gezwungen wird, etwas von seiner Ladung über Bord zu werfen. Es werden nämlich so wohl die ausgeworfene und beschädigte, als die wohl erhaltene Güter samt dem Schiff und der Fracht ordentlich angeschlagen, und alsdenn wird der Schaden unter die Theilhaber nach Procenten ausgeschlagen.

Dispacheur heißt diejenige öffentlich beeidigte Person, welche in Seestädten dazu aufgestellt ist, die Dispachen zu verfertigen.

Dispeciren heißt in der Handlungssprache eine streitige Rechnung auseinander setzen, und jedem der streitenden Theile das Seinige zusprechen. In großen Handels-

delsstädten ist insgemein eine besondere Person aus dem Mittel der Kaufmannschaft dazu aufgestellt.

Dispensationsgelder sind der Preiß, um welchen jemand von der Befolgung eines Gesetzes befreyet wird. Da die meisten Dispensationen ohne Vorwissen der Kammer erfolgen, so muß sie auch die Einnahmsrubrick an Dispensationsgeldern lediglich der Treue der Rechnungsführer überlassen, wenn sie sich mit den übrigen Landeskollegien nicht auf einen solchen Fuß setzen kann, daß ihr diese von allen erfolgenden Dispensationen Nachricht geben.

Dissel, s. Deichsel.

Distanzsteine sind die in einer Entfernung von bestimmter Ruthenzahl auf den Seiten der Strassen ausserhalb der gesetzmäsigen Strassenbreite aufgerichtete und mit fortlaufenden Zahlen versehene Steine, welche der Strasse zur Zierde und dem Wanderer dazu dienen, die Weite des zurücke gelegten Weges berechnen zu können.

Distel, lat. *Carduus*, fr. *Chardon*, ein bekanntes sehr zahlreiches Pflanzengeschlecht, dessen Arten und Abarten aber den Oekonomen nicht intereßiren, die alleinige Kardendistel oder Karde ausgenommen, wovon ein besonderer Artickel folgen wird. Die Distel ist eine zweyjährige Pflanze. Im ersten Jahr treibt sie blos viele große haarige Blätter, die am Rande ausgeschweift und stachlicht sind. Diese breiten sich auf dem Boden aus und dauren den folgenden Winter hindurch. Im Frühjahr darauf kommt der Stengel mitten aus den Blättern hervor, der auf gutem Boden 5 bis 6 Schuhe hoch wird und sich oben in viele Zweige abtheilt, welche blätterige Einfassungen haben, die längs denselben hinlaufen, gezähnt und an jedem Zahn mit einem Stachel besetzt sind. Die Stengel endigen sich mit schuppigten Häuptern purpurrother Blumen, die im Junius

zum Vorschein kommen. Auf dieselben folgen lange eckige Saamen, die eine Haarkrone haben, welche ihnen dazu dient, daß sie durch den Wind sehr weit fortgetrieben werden können. Man hat auch welche mit weißlichen Blumen.

Die Disteln sind fett und markigt und dienen, wenn sie jung sind und noch keine harte Stacheln haben, zu einer guten Fütterung für Pferde, das Rindvieh, die Schweine und Gänse. Sie lieben einen fetten schweren Boden, und wo sie häufig wachsen, da ist er gewiß. In den Gärten nennet man alle mit Stacheln versehene Pflanzen Distelgewächse.

Will man die Disteln aus Gärten und Feldern vertreiben, so lasse man sie zu Blüthknospen aufschiessen, und schneide alsdenn den Stengel ab, so vergehet die Wurzel den Winter über; sticht man aber die Pflanze vor der Blüthe aus, so bleibt gemeiniglich ein Theil der Wurzel zurück und treibt aufs neue. Buchweizen und Heidekorn vertreiben die Disteln.

Die Asche der verbrannten Disteln giebt das allerfeinste weiße Glas, und aus dem Saamen kann man ein gutes, besonders zur Malerey brauchbares Oel schlagen.

Distelmelone, s. Melone.

Distelpfennig nennet man an einigen Orten die Weg- zoll- und Brückengelder.

Distilliren, s. Destilliren.

Dittchen, eine Münze, s. Dütchen.

Ditta, ein italienisches Wort, dessen sich die Negotianten bedienen, um den Namen ihres Handlungshauses damit anzuzeigen, da der Name der Handlung nicht immer der Geschlechtsname des Kaufmanns ist, der solche führt. So sagt man z. B. meine Ditta lauft unter dem Namen von Paul und Kompagnie.

Divi-

Dividend heißt derjenige Antheil, welcher einem Aktionisten bey einer großen Handlungsgesellschaft, wann diese von dem gemachten Gewinn einen gewissen Austheiler auf jede Aktie macht, zu gut kommt.

Divisorium, ein Instrument des Buchdruckers, womit er das Manuscript, welches er absetzen will, vest macht und zugleich die Zeile zeichnet, an welcher er arbeitet.

Dixhuitains heißen in den französischen Provinzen Languedoc, Provence und Delphinat, wollene Tücher, deren Zettel aus 1800 Fäden bestehet.

Dkr. eine Abkürzung, welche so viel als Dänische Krone (eine Dänische Münze) heißt.

Dobben nennen die Wasserbaumeister die schleimigte Erde unter dem aufgeschickten obern Kleyboden oder guten Erdreich. Er macht einen sehr unsichern Grund und giebt von der darauf gesetzten Last nach.

Dobeler, s. Karpfen.

Doblas, s. Dobra.

Doble antiguo, s. Real de Plata.

Doblon, eine spanische Münze, erst seit 1730. rund geprägt, wiegt 141 Asen von 22 karatigem Gold, thut $129\frac{1}{4}$ Asen fein, ist nach dem Zwanzigguldenfuß auf 7 fl. $31\frac{3}{8}$ kr. zu würdigen. Die alten unförmlichen sind von demselbigen Gewicht, aber von etwas geringerm Gold und daher nur 7 fl. $26\frac{5}{17}$ kr. werth. Man nennt sie auch Doblon sencillo und doppelte Escudo de Oro. Man verstehet aber auch unter Doblon die alten französischen Louisd'or, welche nach dem vier und Zwanzigguldenfuß 9 fl. gelten, und die denselben im Gehalt gleiche braunschweigische Duplonen oder Pistolen, ingleichem die italienische Doppien, wovon ein eigener Artickel vorangeschickt wurde.

Dobra, *Doblas*, eine seit 1722. geprägte portugiesische Goldmünze, welche 597 Asen 22 karatiges Gold wiegt und etwas weniges mehr als 31 fl. 51 kr. nach dem Zwanzigguldenfuß werth ist.

Dobraons sind die größten portugiesischen Goldmünzen von 24000 Rees, welche 1119$\frac{3}{8}$ Asen 22 karatiges Gold wiegen und nach dem 20 fl. Fuß 59 fl. 42$\frac{11}{31}$ kr. werth sind.

Dochtbank, ein Instrument der Lichtzieher, woran sie die Dochte zu ihren Lichtern machen. Die Dochtbank hat neben jeder langen Seite eine eiserne Dochtstange und in gerader Linie mit dieser ein Dochtmesser, welches sich mittels seines Zapfens dergestalt hin und her schieben läßt, daß man das Dochtmesser der Dochtstange nähern und davon entfernen kann. Hierdurch wird die Länge der Dochte zu jeder Gattung Lichter bestimmt. Sind nun die zum Docht bestimmte Fäden um die Dochtstange gelegt, so ziehet man die Ende derselben hinter der Dochtstange bis an das Dochtmesser, legt sie hinter der Dochtklinge an den Theil der Fäden vor der Klinge, verdoppelt also den ganzen Docht, schneidet ihn an dem Dochtmesser ab und reibt ihn mit einem gewichsten leinenen Lappen.

Docke heißt 1) eine sehr große Art englischer Hunde. 2) In Seestädten ein dazu gebaueter Platz in dem Hafen oder sonsten an der See, wo neue Schiffe gebauet und alte ausgebessert werden. 3) Bey den Schlossern ein Stück gestähltes Eisen, welches sie in den Schraubstock spannen, allerley Zierrathen darauf aufzutiefen. 4) Bey den Tischlern die starcken Stücke Holz an den Seiten der Gestühle. 5) In den Fischteichen die Zapfen und Schlägel. 6) An den Wägen die Rungen oder Bockhölzer. 7) In den Tobacksfabricken zusammengebundene Bündel getrockneter Tobacksblätter. 8) Bey einem Pferdegöppel, (ei-

ner

ner Bergwerksmaschine) ein 5 Fuß langes Stück Holz, welches an den Schwenkbäumen steckt und mit einem Stuhl oder Schemel für den Treiberknecht versehen ist, damit derselbige darauf sitzen kann. 9) Bey den Spinnern und Tuchmachern eine kleine Säule auf dem großen Rade, worauf die Wolle gesponnen wird. In dieser Säule drehet sich die Spule horizontal um. 10) Bey den Messerschmieden ein dünnes vierseitiges Eisen in dem Amboskloße, mit einem Loch, die Messer einzunehmen, wenn man den Absatz daran schlagen will. 11) In der Baukunst kurze, nach den Regeln der Säulenordnung geschnitzte Säulen, welche man zu Geländern u. d. g. anwendet. 12) Bey den Keltern diejenige Säulen, welche in dem Kelterbieth auf den Langschwellen ruhen und dem Kelterbaum theils zum Gegenläger, theils aber zur Zusammenhaltung dienen. 13) Bey den Drechslern diejenige kurze Säulen, zwischen welchen die zu drechslende Sachen eingespannt und mittels der Schnur herumgedrehet, durch Anhaltung der Drehemeisel aber gedrechselt werden. 14) Bey den Fischern kleine Bündchen Binsen, woran eine Schnur und ein Angelhacken bevestiget ist. Man nennet sie auch Puppen und Größe und braucht sie gemeiniglich zum Aalfang. 15) Bey dem Maschinenbau nennet man verschiedene Dinge Docken, z. B. bey dem Gebläse sind es zwo hölzerne Säulen, die in das Unter- und Obertheil des Balggerüstes eingezapft sind, und zwischen welchen der Schemel hangend ruhet. Am untern Theile des Gerüstes bey dem Balgenkopfe sind auch zwo dergleichen Säulen, zwischen welchen das andere Ende des Schemels beweglich eingezapft ist, und hat also jedes Balggerüst zwo große und zwo kleine Docken. Bey Abwerken von den Archen nennt man vierkantig behauene Säulen also, worinnen die Schutzbretter auf und nieder gehen.

Dockenstempel, ein Provincialausdruck, womit man die Stempel in den Stampfmühlen benennt.

Dockenstock des Drechslers ist eine hölzerne Docke, worinnen sich die eiserne Docke befindet, die wie ein Reitstock beweglich ist.

Dodan, eine Art Gewölb, s. Eselsrücken.

Dodder, s. Leindotter.

Dodrans ist ein Maas, 12 Finger breit, ingleichem ein Gewicht von 9 Unzen.

Doebel, **Debbel**, heißt 1) der Eltfisch, 2) ein Bolzen, Pflock oder Zapfen, 3) stumpfe hölzerne Nägel der Faßbinder, womit sie die Bodenstücke aneinander fügen, 4) viereckigte hölzerne Pflöcke oder Keile, welche in die Mauern getrieben werden, um Hacken u. d. g. daran zu bevestigen, 5) eiserne Zapfen, welche durch 2 Stücke gehen, wenn sie die Schlosser bevestigen wollen, 6) eben dergleichen eiserne Zapfen, womit die Steinhauer Steine verbinden, und 7) hölzerne Pflöcke der Wagner, um die Felgen der Räder zu bevestigen.

Doebelboden, **Debbelboden**, ein Boden zwischen zweyen Stockwerken eines Hauses, wenn der Raum zwischen zween Hauptbalken mit dicht *aneinander* geschlichteten und zur Seite mit eingebohrten runden Döbeln verbundenen, etwas schwächern Balken ausgefüllt ist.

Doebelbohrer, s. Dibbelbohrer.

Doelchlein, **Dolchen**, war eine lotharingische kleine Silbermünze, welche im Jahr 1551. auf dem Probationstag zu Nürnberg auf 1½ Kreuzer gesetzt wurde, und scheint mit Dahlin einerley gewesen zu seyn.

Doelle heißt an vielen Orten, sonderlich im Odenwald, ein vertiefter Ort in einem Acker oder in einer Wiese.

Doelpel war eine genuesische Silbermünze, die in Erzherzogs Leopolds Münzmandat vom Jahr 1623. und in der strasburgischen Münzordnung von 1726. gegen Dukaten zu 2 fl. 30 kr. auf 2 fl. 4 kr. gesetzt wurde.

Dörnleinbaum, ein Beyname des wilden Kornelkirschenbaums.

Doerrblech, Darrblech, der von Eisenblech verfertigte Boden einer Malzdörre, s. dieses Wort.

Doerrbühnlen, Darrbühnlen. Bey der verschiedenen Siedart und dem daher fliesenden mannichfaltigen Bau der Siedhäuser, hat man auch verschiedene Salzdörren. Eine von diesen, welche Löchlen genannt wird, ist von Steinen aufgeführt und mit einem Gewölbe geschlossen. Auf diesem befindet sich ein abgeebneter Platz, welcher das Dörrbühnchen genennet wird. Es wird solches, damit das Gewölb nicht beschädiget werden möge, bald mit Steinen, bald mit Bollen belegt.

Doerre oder **Darre** ist bekanntlich ein Gebäude, oder ein Ofen, worinnen allerley Produkte aus dem Gewächsreich gedörret oder getrocknet werden, um solche entweder länger aufbewahren zu können, oder zu einer weitern Verarbeitung vorzubereiten. Unter allen Arten von Dörren sind dem Oekonomen die Flachs- Malz- und Obstdörren die wichtigsten, und wir wiedmen daher einer jeden derselben einen besondern Artickel. Man nennt aber auch eine Krankheit der Bäume und Vögel die Dörre oder Darre. Bey den Bäumen verstehet man darunter den Zufall, wenn sie dürre, wurmstichig und faul werden, ohne daß eine äussere Verletzung oder eine Beschädigung der Wurzel solches veranlaßt. Man vermuthet, diese Krankheit rühre davon her, wenn die Saftkanäle zerplatzen, oder durch irgend eine Ursache verletzet werden, so daß der Saft ausläuft und

und dem Baum die Nahrung entgehet. Eine der gewöhnlichsten Veranlassungen mag seyn, daß der Saft, wann er noch flüßig ist, durch eine allzufrühe Kälte friert, und die Saftröhren zerreißt, weil bekanntlich alle flüßige Körper durch den Frost ausgedehnt werden. Bäume, welche im offenen Felde stehen, können gegen diesen Zufall nicht wohl geschützet werden, und sind sie dadurch beschädiget worden, so ist ihnen auch nicht mehr zu helfen. Trift aber, wie es öfter geschiehet, die Dörre nur einige Aeste, so ist der beste Rath, solche abzuschneiden. Bey den Vögeln ist die Doerre ein kleines Geschwür über dem Schwanze, welches man nicht aufstechen, sondern, wann es zeitig ist, nur mit dem Kiel einer Vogelfeder darüber herfahren darf um es zu öfnen. Streuet man alsdann ein wenig Tobacksasche darauf, so trocknet und heilet es völlig, und der Vogel wird gesund.

Doerren des Fleisches, s. Räuchern.

Doerren. Von dem Dörren des Malzes ist der Artickel Malz; von dem Dörren der zur Speise bestimmten animalischen und vegetabilischen Produkten aber der Artickel: Dauerspeisen nachzusehen.

Doerrgekraeze, Darrgekraeze, ist eine metallische Masse, welche in den Schmelzhütten im Dörrofen von den Darrlingen oder Dörnern übrig bleibt und gesammlet wird. Sie werden von neuem durchgesetzt und wie Schwarzkupfer behandelt.

Doerrhorden sind hölzerne Rahmen, welche mit einem Gegitter von Weiden, Schienen, Pfählen, Schindeln oder auch aus geflochtenem Eisendrat überzogen und zum Dörren des Obstes gebraucht werden.

Doerrkammer, s. Trockenkammer.

Doerrlinge, Darlinge oder **Doerner**, sind die Abstriche in den Schmelzhütten, die von den Saygern

der Werke oder der Erze zurücke bleiben und noch Metall enthalten.

Doerrofen, Darrofen, ein Ofen in den Trockenkammern der Salzsiedhäuser. Sein Gebrauch ist manchfaltig und bestimmt, theils zum Feuern und Einheizen der Trockenkammern, um im Nothfall die Hitze, welche sie von der Salzpfanne erhält, zu verstärken, theils damit der Kaminfeger einen Ort habe, von wo aus er die Dörrröhren beschliesen und fegen kann, theils auch zur Auslösung der Röhren selbst, wo eine die andere durchkreuzt oder gar durchbrochen und von der horizontalen in die senkrechte Leitung geführt wird. Der Ofen selbst wird verschieden gebauet. Die einfachsten sind die einstöckigte. Man macht sie innen 3 Fuß breit und 4 Fuß lang, so daß die Länge am Schluß der Röhre gegenüber kommt. 2 bis $2\frac{1}{2}$ Fuß hoch vom Boden wird die Dörrröhre in den Ofen geführt. Oben auf der Haube des Ofens, welche am Eisenblech stehet, ist eine senkrechte Dörrröhre, welche in die Dörrstube gehet. Die Thür ist 3 Fuß weit von Eisenblech und schließt in einem Spund des Ofens wohl an. Sie dient dazu, daß der Kaminfeger durch sie aus- und einsteigen und die Röhre von dem Ruß reinigen kann. Der Ofen selbst wird von gebrannten Steinen so dünn als möglich aufgeführt. Man bauet die Dörröfen auch so, daß sie nach ihrer Länge der ganzen Breite der Pfannen oder gar der Siedhäuser gleich kommen, wie zu Reichenhall, und nennt solche alsdenn **Pfiesel**. Hat man die Hitze von zwo Pfannen in eine Dörrstube zu leiten, so macht man entweder zween besondere Oefen, oder doch Zungen dazwischen, damit kein Zug dem andern nachtheilig werde. Zu Artern befinden sich die Dörröfen als zwey Behältnisse in der Feuermauer, in welcher sie mit Gewölben geschlossen sind.

sind. Die Feuerzüge endigen sich unter der Pfanne und es ziehet aus solchen die Hitze unter den Hauptschornstein, in welchem eine Klappe liegt, welche man durch den Klappenzug auswendig auf- und zustellen und dadurch entweder die Hitze gerade zum Schornstein hinauslassen und den Zug des Feuers unter der Pfanne beschleunigen und stärken, oder aber die Hitze zurücke halten und nöthigen kann, in die Trockenröhre zu treten.

In den **Saygerhütten** befindet sich auch ein Dörrofen, in welchem die Dörner oder Dörrlinge gedörret werden, um das darinnen noch befindliche Bley und Silber gänzlich abzusondern.

Von dem **Obstdörrofen**, s. Obstdörre.

Doerrofenzeug, s. Doerrgekrätze.

Doerröhren, **Darröhren**, s. Trockenröhren.

Doerrwarzen, sind Warzen, welche den Pferden im Maule wachsen und sie am Fressen hindern. Man schneidet sie so kurz als möglich ab und wäscht das Maul mit Eßig aus.

Doeschkabeliau, s. Dersch.

Doese, ein Schaff, welches auf 3 verlängerten Dauben stehet.

Doesenbäume heißen die hölzerne Stangen oder Latten, auf welchen die Töpfer ihr Geschirr, wenn es von der Scheibe kommt, trocknen.

Dogge, s. Docke.

Dohle, ein bedeckter Abzugsgraben, wovon unter dem Wort Graben mit mehrerem gehandelt werden wird.

Dohler, s. Dohle.

Dohne, eine Art von Schlingen, womit Vögel gefangen werden, s. Schlinge. Bey dem Bauwesen bedeutet es einen Träger.

Dohnenfang heißt der Vogelfang mit Dohnen, wovon das Wort Schlinge nachzusehen ist.

Dolde heißt eine Blüthe, welche aus vielen in einer Fläche stehenden und auf einem gemeinschaftlichen Stiel stehenden Blumen bestehet. Hat jede Blume wieder ihren besondern Stiel, so ist es eine einfache, und wenn hingegen auf jedem Stiel wieder eine kleine Dolde stehet, eine zusammen gesetzte Dolde. Ein Beyspiel von jenen ist die Blüthe des Kornelkirschenbaums, und ein Beyspiel von diesen ist der Kümmel.

Doldenerbse, s. Erbse.

Dole, s. Dohle.

Dolium, ein polnisches Gewicht, welches 50 Steine hält, jeden Stein zu 32 polnischen oder 25 leipziger Pfunden gerechnet; ingleichem ein Maas von 62 Kannen oder 335 leipziger Pfunden.

Dollen sind lange gleichdicke Nägel von Eisen oder Holz, deren man sich bey dem Bauwesen zu allerley Verbindungen bedient.

Domainen, s. Kammergüter.

Domback, s. Tomback.

Dominicalsteuer heißt diejenige Anlage, welche in der österreichischen Monarchie die Grundherrschaften und die Geistlichkeit von ihren eigenen Einkünften an den Souverain bezahlen müssen.

Donativ, s. Subsidium charitativum.

Donfach, Donfalen wird bey dem Grubenbau jede Länge von 12 Schuhen genannt, so lange nämlich ein Bret ist, welches in den Schachten angeschlagen wird.

Donfalen, s. Donfach.

Don gratuit, s. freywilliges Geschenk.

Donnerbesen heißt ein aus lauter Zwergästchen bestehendes, einem Hetzen- oder Atzelneste ähnliches verwildertes Gesträuch, welches niemals Früchte trägt und öfters an den Gipfeln der Bäume angetroffen wird. Solches abzuschneiden ist hierbey das Geschäfte des Oekonomen.

Dophierwerk ist ein solches Salzwerk, in welchem das Steinsalz, durch ein Göppelwerk, aus den Gruben gehoben, in die Dophierhäuser gebracht und daselbst, in den sogenannten Dophierkästen, mit Wasser vermischt, und die daraus entstehende Sohle gesotten wird. Die auf solche Art zubereitete Sohle wird Beize oder Gewöhrdsohle genannt. Das Dophierwerck wird dem Sinkwerke entgegengesetzt, in welchem das Wasser in die Gruben geleitet und dadurch das Steinsalz zur Sohle bereitet wird. Man ziehet die Dophierwerke den Sinkwerken um deswillen vor, weil das Steinsalz leichter und reiner aus der Grube gebracht wird, als die Sohle, und weil es in den Dophierkästen leichter aufzulösen ist als in der Grube.

Dophstein, s. Tophstein.

Doppe nennen die Diamantschneider die kupferne Büchse, in welche sie den Stein einkütten, der geschliffen werden soll.

Doppelabfälle nennen die Steinplattendecker diejenigen Steinplatten, welche sie, bey Deckung einer Mauer, dergestalt auflegen, daß die untere Schicht die Mauer deckt, die darauf liegende Schicht aber noch über diese vorspringt und dadurch verhindert, daß das Regenwasser nicht an der Mauer, welche gemeiniglich oben etwas dünner ist als unten, herabfliesen und ihr schaden kann.

Doppelband, ein Band, welches auf einer Seite aussiehet wie auf der andern.

Doppelbier, s. Bier, Seite 240.

Doppelblech heißt diejenige Art Blech, welche zwischen dem Kreuzblech und Senkelblech die Mittelsorte ausmacht.

Doppeldach heißt ein mit Ziegelplatten gedecktes Dach, an welchem die Latten nicht weiter als höchstens 6 Zoll voneinander entfernet sind.

Dop-

Doppeldrat nennen die Schuster einen starken Pechdrat, womit sie die Sohlen aufnähen.

Doppeleisen, ein Stabeisen, wovon nur halb so viele Stäbe als sonsten gewöhnlich ist, auf den Centner gehen.

Doppelfurche heißt bey dem Ackerbau eine mit dem Pflug zweymal ausgehobene Furche, wovon unter der Rubrick **Kretzschmerische Methode** das mehrere zu finden ist.

Doppelgen, Dublichen, Dubbeltje, eine holländische Silbermünze von 2 Stüber oder 4 $\frac{14}{15}$ Kreuzern nach dem Zwanzigguldenfuß.

Doppelgold oder **Fabrickengold** wird aus reinem und feinem Golde verfertigt und zum Vergolden der Silberstangen gebraucht. Ein Blatt von 4 Zoll ins Gevierte wiegt eine Viertelsdukate.

Doppelhäuer sind Bergleute, welche statt 8 Stunden nur 4 bis 6 Stunden stehen. Es geschieht an vesten und weit in das Feld getriebenen Orten, bisweilen auch in der Absicht, um mit dergleichen Orten um so eher in das Feld zu gelangen. Zu Freyberg in Sachsen werden diejenige Bergleute so genannt, welche das volle Hauerlohn bekommen.

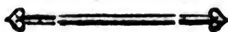
Doppellerche, s. Lerche.

Doppelmarcell, s. Mutzinger.

Doppeln heißt bey den Schuhmachern, entweder auf alte Schuhe neue Sohlen machen, oder mit zween Dräten nähen, die gegeneinander gezogen werden.

Doppelohrt, eine Ahle, womit der Schuhmacher die Löcher vorsticht, wenn er Schuhe doppeln oder mit frischen Sohlen versehen will.

Doppelpflug, s. Pflug.



Beri

Seite	319	Zeile 3	statt
—	339	— 21	—
—	344	— 11	—
—	345	— 13	—
—	357	— 4	—
—	362	— 14	—
Ebend.		— 26	—
—	364	— 29	—
—	368	— 36	—
—	370	— 2	—
—	380	— 28	—
—	403	— 8	—
—	441	— 36	—
—	468	— 8	—
—	552	— 28	—
—	554	— 25	—
—	573	— 3	—
—	693	— 26	—
—	762	— 11	—





